

Rosé

DESCRIPCIÓN DEL VINO

| | |
|---------------------------------|---|
| Vista | Color rosado suave con reflejos cobrizos. |
| Nariz | Aroma expresivo y frutal, con notas a frutos rojos como cerezas, ciruelas y frutillas. |
| Boca | Fresco y delicado con presencia frutal, buena acidez y un agradable y equilibrado final. |
| Maridaje sugerido | Entradas, ensaladas, platos con pescados y frutos del mar, carnes blancas, pastas y quesos duros y semiduros. |
| Guarda sugerida | Consumo anual |
| Temperatura sugerida de consumo | Entre 8° C a 12° C |

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

| | |
|--------------------------------|--|
| Variedades de uva | Malbec |
| Cosecha | 2019 |
| Región de cultivo | Oasis Sud del Atuel |
| Maceración con hollejo | Atenuada |
| Fermentación alcohólica | 18 días |
| Temperatura máxima | 18° C |
| Levaduras seleccionadas | Sí |
| Uso de enzimas | Sí |
| Mezcla vino con gota de prensa | No |
| Alcohol | 12,00 % v/v. |
| Extracto seco | 25,50 g/l |
| Azúcar | 4,00 g/l |
| Acidez total | 5,70 g/l expresado en ácido tartárico. |
| Acidez volátil | 0,45 g/l expresado en ácido acético. |
| So2 total | 4,60 mg/l |



TEMPERATURA



TIPO DE COPA