



ROSADO DE MALBEC

VALLE DE UCO · MENDOZA · ARGENTINA



COMPOSICION VARIETAL:

LINEA: Ensayo

100% Uva Malbec

VIÑEDO: *La Humbertita*

Finca las peñas (990 MSNM), plantado en el año 1999.

MALBEC / CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC / CHARDONNAY

Espaldero: 5500 Plantas por Ha – 80QQ /Ha

Suelo: franco limoso

Certificación orgánica 2023.

VINIFICACION:

El proceso de elaboración comienza con la prensa directa de las uvas, sin despalillarlas. A continuación, se lleva a cabo una limpieza del jugo mediante decantación en frío, para dar inicio a la fermentación en tanques con levaduras autóctonas. Una vez que la fermentación los niveles optimos y los niveles de azúcar son los adecuados, se procede al embotellado con tapa corona, lo que permite la formación de espuma y la finalización de la fermentación en el interior de la botella. conservado las características propias de cada varietal

ALCOHOL PORCENTAJE:

12% alcohol

CRIANZA:

Sin contacto con roble

VISTA:

En la copa se muestra algo velado propio por la accion de las lias o levaduras de fermentacion, con tonos de color rosado tenue

NARIZ:

En nariz llega expresivo floral y sutiles notas a frutos rojos

BOCA:

En boca es fresco debido a su acidez natural

MARIDAJE:

ideal para compartir en entradas, platos ligeros o acompañando charlas de sobremesas