

ROSÉ MANÍA



Malbec 2019

1997 fue el año de nuestro primer Malbec Rosé. El impulso innovador del principio se convirtió en una “manía” por lograr un vino de fuerte personalidad.

CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

3330 cajas.

ALCOHOL

14,10 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

3,40 gr./lt.

PH

3,41

ACIDEZ

5,70 gr./lt.

FERMENTACIÓN

Producido del jugo proveniente de la maceración pelicular durante 18 horas a los efectos de extraer el color que lo caracteriza. Fermentando a muy bajas temperaturas, del orden de los 12° a 14° C durante 5 semanas. Se detuvo la fermentación mediante frío, a los efectos de conservar unos gramos de azúcar naturales.

CRianza

En vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2019. Tapa a rosca.

POTENCIAL DE

Consumir dentro de los 12 meses de puesta en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo cereza con tonos salmón, brillante.

AROMAS

Frambuesas frescas, cerezas, frutos rojos silvestres y recuerdos cítricos.

BOCA

Delicado paladar que sabe a pomelo, cereza y frambuesa.

FINAL

Balanceado. Fresca acidez e intenso gusto frutado.

AÑADA

La añada 2019 se presentó con una humedad relativa ambiente un poco menor a la media y sin accidentes climáticos, el comienzo del otoño se manifestó fresco, lo que determinó una muy buena madurez. Se prevee como una añada memorable.

CONSUMIR

8° a 10°C (bien frío).

Acompaña bien aperitivos, picadas de verano, entradas de fiambres y quesos, postres como ensaladas de frutas, frutas de estación, sobremesas con frutos secos.