

# ROSÉ MANÍA



## Malbec 2021

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**  
2000 cajas.

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	<b>PH</b>	<b>ACIDEZ</b>
14,10 %vol	5,36 gr./lt.	3,33	6,00 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 2021. Tapa a rosca.

### POTENCIAL DE GUARDA

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.

# ROSÉ MANÍA

## Malbec 2021

### AÑADA

La añada 2021 se inició con alguna pequeña alerta de heladas tardías pero, finalmente, no hubo sobresaltos. Las temperaturas de inicio del verano y finales de otoño fueron templadas, con máximas no muy elevadas para la zona sur y Valle de Uco.

En la primera mitad del mes de diciembre se produjeron chaparrones importantes. Enero fue normal, temperaturas moderadas y precipitaciones escasas. Febrero se presentó lluvioso desde el comienzo, lo que obligó a tomar medidas preventivas como: suspensión de riegos, tratamiento y apertura del follaje para preservar la sanidad de las uvas. No obstante, para prevenir males mayores se adelantó la vendimia de las uvas blancas, lo que nos ha dado una añada con alcoholes un poco más bajos pero con muy buena acidez.

En la segunda quincena de marzo, nuevamente se produjeron lluvias intensas, lo que retrasó la vendimia de los Malbec.

Finalmente, el clima fue muy benigno el resto de marzo y abril, y se completó la vendimia con éxito.

### CONSUMIR

8° a 10°C (bien frío).

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

