

ROSÉ MANÍA



Malbec 2023

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
2200 cajas.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
13,50 % vol.	2,57 gr./lt.	3,28	6,37 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 °C 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 epoxy.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2023. 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 2023

AÑADA

¡Esta añada – como algunas otras - será memorable! Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Se percibe un gran potencial de guarda.

CONSUMIR

8 °C 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.

