

JEAN RIVIER

Malbec Rosé

2017



CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

2250 cajas.

ALCOHOL

13,30 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

6,44 gr./lt.

PH

3,34

ACIDEZ

6,30 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 2017- Tapa a rosca.

GUARDA

Consumir dentro de los 12 meses de embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo cereza tenue 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 y de fresca acidez.

AÑADA

Un año no muy abundante debido al corrimiento de la flor pero de una marcha climática ideal. No muy cálido.

CONSUMIR

8° a 10°C (bien frío).

