

JEAN RIVIER

Malbec Rosé

2018



CEPAJE

100% Malbec.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

3500 cajas.

ALCOHOL

14,40 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

4,20 gr./lt.

PH

3,7

ACIDEZ

5,85 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 2018. Tapa a rosca.

GUARDA

Consumir dentro de los 12 meses de embotellado.

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

Balancedo. Fresca acidez e intenso gusto frutado.

AÑADA

Esta añada comenzó con algunas lluvias y altas temperaturas a finales del verano. A partir de fines de febrero fue más seco, con días cálidos y noches frescas, lo que ayudó a tener una madurez lenta, sin sobresaltos. Esto se tradujo en uvas equilibradas y de excelentes aromas.

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.

