

ROSÉ MANÍA



Malbec 2020

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
12,80 %vol	6,0 gr./lt.	3,46	5,77 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
Julio 2020. 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.

AÑADA

La brotación, en octubre, se presentó inmejorable. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar y el 4 de junio con el Cosecha Tardía. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio. ¡Todo un desafío!

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.