



ROSÉ MANÍA

Malbec 2022

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
12,70 % vol.	5,00 gr./lt.	3,30	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 epoxy.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2022. 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 2022

AÑADA

La vendimia 2022 representó un gran desafío. Una parte, debido a una helada tardía inesperada que sufrió el viñedo en octubre de 2021. Por otra parte, en enero y febrero de este año ocurrieron lluvias intensas, las cuales obligaron a acelerar la marcha de la vendimia, tanto de uvas blancas como las primeras tintas. Posteriormente, se avanzó favorablemente hasta interrumpir por un breve tiempo a la espera de madurez óptima de las tintas. La culminación de esta vendimia fue abrupta hacia finales de marzo debido a la ocurrencia de heladas severas el 29 y 30 de marzo, poco habitual a esa altura del año. En resumen, el resultado de la añada será: muy buena calidad en los Malbec, Cabernet Sauvignon, y Cabernet Franc.

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.

