

ROSÉ MANÍA



Malbec 2025

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
1800 cajas.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
13,90 % vol.	5,3 gr./lt.	3,31	5,7 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
Agosto 2025. 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 2025

AÑADA

La vendimia 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada.

El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

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.

