

ROSÉ MANÍA



Malbec 2026

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

1400 cajas.

ALCOHOL

13,40 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL

5,0 gr./lt.

PH

3,4

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 °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 epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril 2026. 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 2026

AÑADA

La temporada 2026 comenzó con una brotación destacada por la cantidad y homogeneidad de las yemas, y culminó en una muy buena cosecha realizada entre el 2 de marzo y el 17 de abril. El ciclo estuvo marcado por temperaturas medias significativamente inferiores a los promedios históricos, lo que permitió una maduración lenta y equilibrada. Este contexto favoreció una excelente sincronía entre la madurez tecnológica y fenólica, preservando elevados niveles de acidez natural y dando lugar a una madurez sostenida.

Las precipitaciones se concentraron en eventos intensos y de corta duración en febrero. Superado ese desafío, las condiciones se estabilizaron y permitieron una vendimia en óptimas condiciones.

Como resultado, se obtuvieron blancos equilibrados y tintos de gran tensión y dinamismo, con profundidad, frescura y energía, que combinan fineza, elegancia y muy buena concentración.

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.

