

ROSADO DULCE NATURAL 2026

 CEPAJE

100% Cabernet Franc.

 ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

 PRODUCCIÓN

1100 cajas.

 ALCOHOL

10,00 % vol.

 AZÚCAR RESIDUAL | **PH** | **ACIDEZ**

50 gr./lt. 3,20 6,15 gr./lt.

 FERMENTACIÓN

Elaborado con uvas varietales, cosechadas a mano en su punto óptimo de madurez. Se fermenta a baja temperatura y se detiene la fermentación mediante métodos físicos a los efectos de conservar parte de los azúcares naturales.

 CRIANZA

En vasijas con epoxi.

 FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2026. Tapa a rosca.

 POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de puesta en botella.

1° Lanzamiento 2026



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Cereza brillante.

AROMAS

Frambuesa fresca y frutos rojos, con un leve toque cítrico.

BOCA y FINAL

Paladar delicado y vibrante, con notas de pomelo, cereza y frambuesa. Dulzor equilibrado, fresca acidez y final persistente.

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

A 8 a 10 °C (bien frío). Ideal para acompañar aperitivos, quesos azules, postres con frutas de estación y frutos secos.