

CEPAS MALBEC ROSÉ 2024

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

Varietal: 100% Malbec

Producción: 10.000 kg/ha

Manejo mínimo de canopia, donde se busca un equilibrio y balance de la planta para lograr una expresión natural del viñedo y la fruta.

BODEGA

Maceración corta de jugo con los hollejos para lograr la tonalidad deseada. Fermentación a baja temperatura (14°-16°C).

Embotellado temprano para reservar la frescura aromática del vino.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,8°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 6,30g/l

NOTA DE CATA

Vino frutado, fresco, con acidez equilibrada, de entrada dulce y armoniosa. Descriptores aromáticos: frambuesa, frutillas y flores.

Maridaje sugerido: Pimientos rellenos, ratatouille, salmón, quesos frescos tipo Bel Paese.

