



Inizio ROSADO

Características

Cosecha: 2008

Composición varietal: 100% Malbec

Ubicación del viñedo: Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

Altura del viñedo: 1000 mts snm

Suelo: franco arenoso de origen aluvional.

Clima: Continental y seco. Con escasas precipitaciones (promedio menos de 200mm por año). Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Plantas por hectárea: 3.800

Rendimiento: 8.000 / 10.000 kg por hectárea

Tipo de cosecha: Manual, en cajas plásticas de 16 kgs.

Elaboración: Maceración fría por 24 horas de los hollejos a temperatura de 8 a 10°C en prensa neumática. Fermentación alcohólica con siembra de levaduras seleccionadas durante 12 días con temperatura controlada de entre 14 y 16 ° en vasijas de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica: NO.

Alcohol: 12,8% v/v.

Acidez: 6,8 g/l.

Azúcar residual: 10 g/l.

Notas de cata: De vistoso color cereza con brillantes reflejos rojizos. Presenta aromas a fruta fresca madura, con recuerdos de cerezas y frambuesas. De impacto dulce inicial, con buen equilibrio en boca dado por la acidez natural. Presentándose amable, fresco y suave al beberlo.

Temperatura de servicio recomendada: 8 a 10 ° C

Maridaje: Pescados y frutos de mar, carnes blancas, comidas informales al aire libre.

Potencial de guarda: Consumo dentro del año.

Producción: 7.500 botellas

