

ROSÉ PROVENCE

MALBEC | PINOT NOIR

LOS CERRILLOS | LA CARRERA
MENDOZA, ARGENTINA

2023

COMPOSICIÓN: 80% Malbec &
20% Pinot Noir

ALCOHOL: 13% v/v

PH/ACIDEZ: 3,3/6,09 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

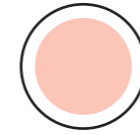
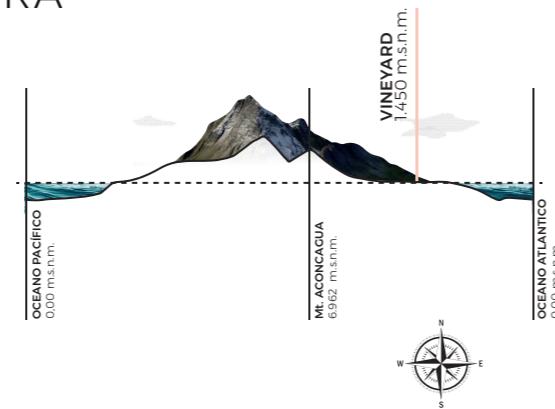
COSECHA: manual en cajas de 18kg /
selección manual de racimos /
Lunes 27 de febrero

GUARDA POTENCIAL: 5 años.

TERROIR

LOS CERRILLOS Altitud: 1050 msnm. Suelos: suelos profundos y franco-arcillosos con piedras. Clima: El clima es templado con días cálidos, noches frescas.

LA CARRERA Altitud: 1450 msnm. Suelos: franco-arenoso con presencia de piedras de origen aluvial. Clima: El clima es extremo, con buena insolación y corrientes de aire. Las precipitaciones son escasas. Edad viñedos: 30 años. Tipo de Riego: tradicional, riego superficial. Conducción de viñedo: parral.



COLOR
ROSA
PÁLIDO

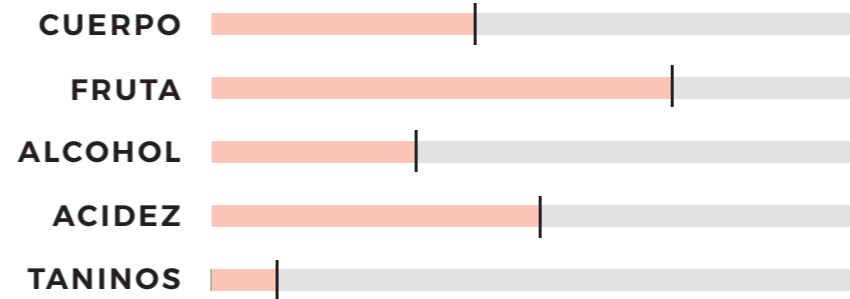


10-13°C



MALBEC

RACIMO



DESCRIPCIÓN

Atractivo tono rosa pálido estilo piel de cebolla, con reflejos brillantes. En nariz destacan notas de pomelo, frutilla fresca y un delicado toque de durazno. Al paladar es fresco, equilibrado y frutado, con una acidez que aporta tensión y un final suave y muy agradable.

AROMAS



POMELO



FRUTILLA



DURAZNO

PULSIÓN

