



LOGIA MALBEC



## ROSÉ DE MALBEC

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo.

### NOTAS DE CATA

Rosé con una alta expresión de frutas rojas, cereza, frambuesa y ciruela y notas de compota. En boca es un vino de buena estructura y acidez muy equilibrada. Un vino sumamente fácil de tomar, ideal como aperitivo. Acompaña platos con carnes blancas, pescados o mariscos, así como pastas con salsas con crema blanca, pesto o hierbas.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12° C

### ALCOHOL

13,0%

### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fines de febrero

### COSECHA

Manual

### RENDIMIENTO

8.000Kg/Ha

### VINIFICACIÓN

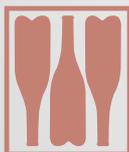
Se cosecha la uva madura. Una vez descobajado se lleva a la prensa neumática y se macera en frío durante un par de horas, hasta lograr el color buscado. Luego se extrae el mosto y se procede a vinificar como blanco, realizando el desborre previo, y luego se hace la siembra de levaduras seleccionadas y la fermentación a una temperatura a unos 12 y 14°. No tiene fermentación maloláctica para obtener la mayor expresión de fruta fresca.

### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3 años

### EDICIÓN LIMITADA

10.000 botellas



**PRESENTACIÓN**  
750 ML  
Caja x 3 bot



**PRESENTACIÓN**  
750 ML  
Caja MIXTA x 3 bot