



EXPLORACIÓN



ROSÉ CLASSIQUE

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec, de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, 1.030 m.s.n.m.

NOTAS DE CATA

A la vista de color rosa tenue, muy atractivo y brillante. En nariz aromático, fresco y agradable. Con presencia de notas florales y frutos rojos. En boca tiene una entrada agradable y con buen volumen. Provoca cierta sensación cítrica debido a su equilibrada acidez. También se destacan notas de cereza, guinda y frutilla. Ideal como aperitivo, para acompañar quesos blandos y diversas entradas, también sushi o pescados a la parrilla.

TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de marzo.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración pelicular, a baja temperatura (8,0 °C), en prensa neumática por 24 horas. Obtención del jugo por prensado neumático. Separación del mosto "gota" o "flor". Enfriado del mismo a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

12.000 botellas.

BOTELLA

"Invent" Borgoña blanca, diseño exclusivo. Origen francés.



PRESENTACIÓN

750 ML

Caja horizontal x 6 bot.