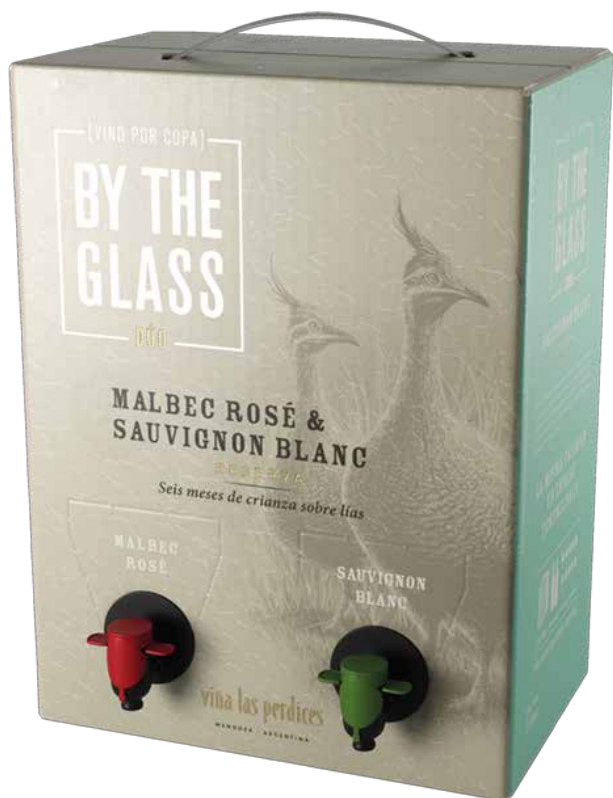




BY THE GLASS

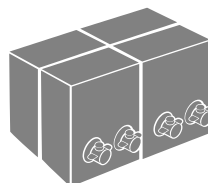


MALBEC ROSÉ RESERVA

Rosé delicado y brillante que resalta aromas de frutillas y cerezas frescas entrelazados con perfume de rosas. Sus sabores elegantes y su acidez equilibrada lo hacen un perfecto aperitivo. Podemos disfrutarlo junto con pastas con salsas mixtas o hierbas y también potenciar su sabor en compañía de carnes blancas y pescado.

SAUVIGNON BLANC RESERVA

se presenta con un color amarillo vibrante y destellos verdosos. Resaltan aromas frescos a mango, ananá y pomelos y sutiles notas herbales. Este Sauvignon blanc frutal, vivaz y persistente en la boca es perfecto para disfrutarlo solo o en compañía de platos mediterráneos donde podamos jugar con los sabores del mar y las hierbas frescas.



PRESENTACIÓN

Caja x 4 BIB x 3 L
Cada BIB contiene
1,5 L Malbec Rosé y
1,5 L Sauvignon Blanc

BAG IN BOX MALBEC ROSÉ & SAUVIGNON BLANC RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec y 100% Sauvignon Blanc de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. 1.030 m s. n. m. Argentina.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Malbec: Fines de febrero.

Cabernet Sauvignon: Fines de febrero.

COSECHA: Manual

CRIANZA SOBRE LIAS

6 meses

VINIFICACIÓN MALBEC ROSÉ

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.

VINIFICACIÓN SAUVIGNON BLANC

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días.