



ROSA DI ROSSO

VALLE DE UCO
ARGENTINA



Vino rosado sutil, complejo, pero a la vez elegantemente aromático, fresco y persistente. De viñas antiguas en el Valle de Uco.

CORTE:

60% Sangiovese, 40% Syrah

VIÑEDOS:

Sangiovese, parral, plantado en 1970 – La Arboleda

Syrah, parral plantado en 1965 – La Consulta

CUÁNDO COSECHAMOS:

Degustación de las uvas diariamente en el viñedo, junto al seguimiento de la maduración a través de la evolución de los datos analíticos, determinando así el momento perfecto de cosecha para este rosado único de variedades poco comunes en Argentina.

CÓMO COSECHAMOS:

Cosecha manual en pequeñas cajas de 20 kg.

ENOLOGÍA SIN REGLAS:

Prensado directo de ambas variedades por separado, para luego realizar la co-fermentación de los mostos a 13°C, 50% en acero inoxidable y 50% en huevos de concreto.

CRIANZA:

En acero inoxidable y hormigón con una constante suspensión de las borras finas por 4 meses.

NOTAS DE CATA

Rosa pálido, con delicadas notas florales de rosas rojas, cerezas y frescura cítrica. Textura y complejidad que conducen a un final largo y refrescante.
