



ALTA VISTA®

ALTA VISTA ROSÉ

EL ESTILO DE UN AUTÉNTICO ROSÉ DE MALBEC

Nuestro rosé proviene de la maceración corta de uvas malbec, y de una vinificación a baja temperatura que permite capturar todo el frescor de la fruta.



Composición: 100 % Malbec

Origen: Mendoza

Cosecha: Cosecha manual, y selección de racimos

Prensado: el 50% del mosto se obtiene por prensado directo de los racimos y el 50% restante se obtiene descobajando y colocando en maceración fría a 7°C durante 72 Hs.

Vinificación: a bajas temperaturas (12 y 18 °C) en tanques de acero inoxidable. Al llegar la primavera se realiza la clarificación y estabilización se filtra y coloca en botella.

Características:

Impactante a la vista, atrae por su marcada tonalidad rojiza. A la nariz es de mediana-alta intensidad, prevalecen los aromas de carácter frutado donde se destacan aromas de tipo floral que recuerdan a rosas rojas y de tipo frutal como guindas y cerezas maduras. En boca de persistente sabor y

marcado equilibrio, recuerda en cada momento a las uvas recién cosechadas.

Temperatura de degustación:

Servir a una temperatura entre 8 y 10°C

Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para este vino es de 2 años

www.altavistawines.com

Queijo parmesão e embutidos. Happy hour em 11/02/2013.