



MALBEC ROSÉ

PRODUTOR/VINÍCOLA	Andes Grower
SAFRA	2020
VARIETAL	100% Malbec Rosé
LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO	Margem sul do rio Tunuyán. Mendoza, Argentina
ALTITUDE	800m
COLHEITA	Manual em recipientes de 18 a 20 kg.
VINIFICAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada entre 15-16 ° C. Tempo de fermentação de 10 a 15 dias. Este vinho rose é obtido através de uma maceração curta a frio com as cascas das uvas, com a finalidade de obter uma linda cor cereja, rosada e finos aromas.
ANÁLISE	Álcool: 13% Acidez total: 6,3 g/l PH: 3,20 Açúcar: 1,41 g/l
CONSERVAÇÃO	Tanques de aço inoxidável.
ENÓLOGO	Cesar Azevedo
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO	Visualmente apresenta-se com uma coloração salmão, delicado rosa cereja. Ao olfato tem uma intensa expressão de frutas vermelhas, como morangos e framboesas. Ao paladar apresenta uma entrada adocicada em harmonia com a sua excelente acidez natural.

Cesar Azevedo

📞 48 9604-4576

✉ cesarenologo@gmail.com

Safra 2020. Jantar em 28/10/2021. Adega Tanino.