

3+



CHAC CHAC

MALBEC ROSÉ

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % MALBEC

Origen: Valle de Uco. Mendoza

COSECHA 2020

NOTAS DE CATA

Color rosa suave, muy tenue. Atractivo. Predominan las notas de frutos rojos, frutilla, frambuesa entre otros. También aparecen notas florales en menor medida. Muy agradable en boca, una acidez adecuada le imprime un carácter fresco y aromático.

TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12° C

ALCOHOL

13,00%

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Febrero.

COSECHA

Manual en caja de 17kg.

RENDIMIENTO

9.000Kg/Ha

VINIFICACIÓN

Maceración pelicular en prensa neumática por 6-8 hs. 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.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2 años

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas

PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml

viña las perdices | chacchac.com.ar |   

Safra 2021. Jantar em 25/02/2022. Vino Nobile.