



## *El Mendocino Malbec Rosé*

### Ficha Técnica

- **Tipo:** Rosé
- **País:** Argentina
- **Região:** Mendoza
- **Produtor:** Andes Grower
- **Uva:** Malbec
- **Ano:** 2019
- **Graduação Alcoólica:** 13%
- **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.

- **Comentários:** 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.
- **Harmonização:** Versátil. Tábua de frios, queijos semi-duros e de casca branca, como brie. Peixes gordurosos, como bacalhau ou salmão.
- **Temperatura de serviço:** 8° C

*Safra 2021. Jantar em 13/12/2022. Digby Wine & Food.*