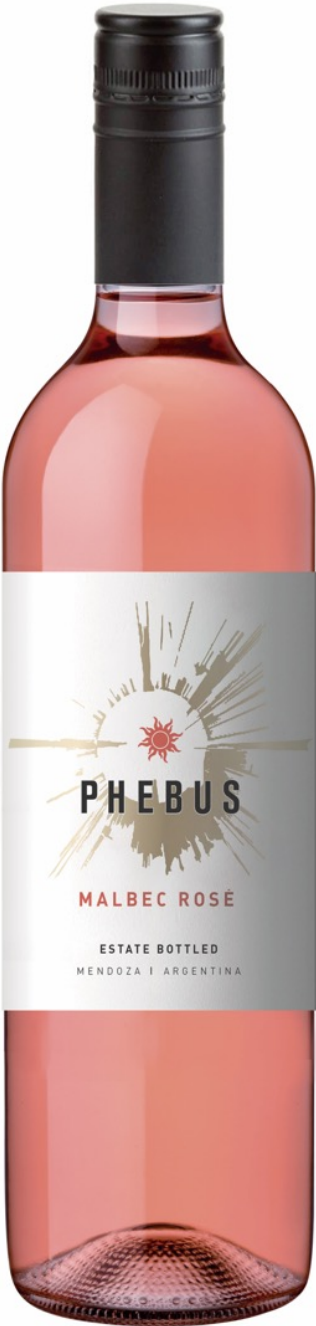


MALBEC ROSÉ



VARIETAL

100% Malbec

REGIÓN

Mendoza

COSECHA

Febrero

METODO DE COSECHA

Manual

ELABORACIÓN DE VINO

Las uvas se prensan neumáticamente y luego la fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con levadura seleccionada a una temperatura controlada de 14-16 ° C.

NOTAS DE CATA

Color rosado pálido muy delicado. Posee aromas de frescas y frambuesas frescas con notas cítricas. Un vino crujiente y equilibrado,

MARIDAJE

El rosado perfecto para tomar bajo el sol y delicioso con pescado a las brasas o empanadas de atún.

