



CALAMACO ROSE MALBEC

Composición Varietal: 97% Malbec - 3% Cabernet Sauvignon.

Terroir de origen: 100% Agrelo (980 m.s.n.m.).

Cosecha: En forma temprana y manual en cajas de 18 kg. sobre las últimas 2 semanas del mes de febrero. Las uvas se cosechan antes que las destinadas a los tintos con el objetivo de mantener su acidez natural y menor alcohol potencial.

Elaboración: Apenas ingresa la uva a la bodega comienza una corta maceración de unos 2 días para lograr su color característico. Una vez separados los hollejos y semillas, la fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura de 13°C. Se estabiliza y se fracciona sobre el mes de mayo para preservar su frescura y potencial aromático. Este vino no contiene sangría de vinos tintos.

Notas de Cata:

Vista: Cereza brillante con destellos rosas de gran intensidad.

Nariz: El pomelo y la frutilla se conjugan perfectamente con la violeta.

Boca: delicada acidez, cuerpo medio y final fresco.

Datos Analíticos:

Alcohol: 13,5 % v/v

Acidez: 5,88

PH: 3,33

Azúcar reductor: 1,90 g/l