



ALTA VISTA®

ALTA VISTA ROSÉ 2015

EL ESTILO DE UN AUTÉNTICO ROSÉ DE MALBEC

Nuestro rosé proviene de dos técnicas mixtas de maceración de uvas malbec, y de una vinificación a baja temperatura que permite capturar todo el frescor de la fruta.



Composición: 100 % Malbec

Origen: Mendoza

Cosecha: Cosecha manual, y selección de racimos

Prensado:

Se aplican dos técnicas diferentes: 50% del mosto se obtiene por prensado después de 8 horas de maceración en la prensa.

El 50% restante se obtiene por maceración carbonica durante 15-20 días en pileta de cemento. Se prensa la uva entera y se termina la fermentación en tanques de acero inoxidable.

Vinificación:

Fermentación a bajas temperaturas (14 y 18 °C) en tanques de acero inoxidable por separado. Se realiza el corte de los dos vinos en proporciones iguales antes de su clarificación y estabilización. Luego se filtra y coloca en botella.

Características:

Impactante a la vista, atrae por su marcada tonalidad rojiza. A la nariz es de mediana-alta intensidad, prevalecen los aromas de carácter frutado donde se destacan aromas de tipo floral que recuerdan a rosas rojas y de tipo frutal como guindas y cerezas maduras. En boca de persistente sabor y

marcado equilibrio, recuerda en cada momento a las uvas recién cosechadas.

Información Técnica 2015:

Alcohol: 12.5 %
Azucar: 1.80 g/l
Ac Total: 6.68 g/l
ph: 3.25

Temperatura de degustación:

Servir a una temperatura entre 8 y 10°C

Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para este vino es de 2 años