



Inizio ROSADO

Recursos

Colheita: 2008

Composição varietal: 100% Malbec

Localização do vinhedo: Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

Altura do vinhedo: 1000 m a.n.m

Solo: franco arenoso de origem aluvional.

Clima: Continental e seco, com chuvas escassas (200 mm por ano). Grande amplitude térmica entre o dia e a noite.

Plantas por hectare: 3.800

Rendimento: 8.000 / 10.000 kg por hectare

Tipo de colheita: Manual, em caixas plásticas de 16 kg.

Elaboração: Maceração em frio durante 24 horas em imprensa pneumática com temperatura de 8 a 10°C. Fermentação alcoólica e incorporação de leveduras selecionadas durante 12 dias com temperatura controlada de entre 14 y 16°C em tonéis de aço inoxidável.

Fermentação maloláctica: NO.

Álcool: 12,8% v/v.

Acidez: 6,8 g/l.

Açúcar residual: 10 g/l.

Notas de degustação: vinho de vistosa cor cereja com brilhantes reflexos vermelhos. Apresenta aromas de fruta fresca madura, com lembranças cerejas e framboesas. De impacto doce ao início e bom equilíbrio na boca dado pela acidez natural. Amável, fresco e suave no paladar.

Temperatura de serviço recomendada: 8 a 10° C

Maridaje: Pescados e frutos do mar, carnes brancas, comidas informais ao ar livre.

Potencial de guarda: um ano.

Produção: 7.500 garrafas

