

RINCON FAMOSO ROSE 2022

VINHEDOS

- Malbec: Fazenda Los Carolinos, Agrelo, Mendoza. Cultivado em 1927, a 1100 mamsl. 5.000 plantas por hectare e rendimentos de 7.000-8.000 k/ha. Irrigação tradicional.

- Pinot Noir: Fazenda Canelli, Tupungato (Vale de Uco), Mendoza. Cultivado em 1994, a 1050 mamsl. 4.000 plantas por hectare e rendimentos de 9.000 k / ha. Irrigação por gotejamento.

VIÑIFICACIÓN

Após a obtenção do mosto, é efetuada uma maceração junto às peles a baixa temperatura durante aproximadamente 18 horas, até atingir a cor desejada, para depois fermentar em tanques de aço inoxidável a 17 °C. O processo de elaboração continua com trasfegos, clarificações, estabilização a frio, e conservação até ser engarrafado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor rosado claro devido à sua curta maceração, aromas frescos e frutados, e uma acidez muito agradável. Este blend de Malbec e Pinot Noir é ideal para acompanhar frutos do mar e massas. Recomendamos servir entre 6 a 8 °C.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool 13,6%

Açúcar 2,10 gr/l.

Acidez total 5,00 gr/l. expresado en tartárico

