

ReNacer

TOP NEW WORLD WINES



PUNTO FINAL MALBEC ROSÉ ORGÁNICO 2022

Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes de Luján de Cuyo (950 m.s.n.m – Suelo franco limoso).

Viñedos: De nuestra finca en Perdriel, certificados como orgánicos. Con rendimiento cercanos a las 7 Tn por Ha.

Cosecha: Del 26 de febrero hasta el 6 de marzo, a mano, en bines plásticos.

Selección: Manual de racimos

Maceración: Prensado directo con presión menor de 800 mbar.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras seleccionadas del sur de Francia, durante 30 días en tanques de acero inoxidable y a temperatura controlada de 14°C.

Fermentación Maloláctica: No.

Crianza: 30 días sobre lías finas.

Elaborado y fraccionado en origen.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%.

PH: 3.3 %

Acidez total: 5.2 g/l.

NOTAS DE CATA: Presenta color rosa suave producto de su prensado directo. En nariz, aromas sutiles a frutos rojos frescos como cereza, ciruela y frutilla con algunas notas cítricas y florales. En boca, es elegante y suave con la frescura de su acidez natural.

Maridaje: Ideal para acompañar frutos de mar, diferentes tipos de quesos y ensaladas.