

# *~ de los ~* Suspiros

## ROSÉ DE MALBEC

---

100% MALBEC

*Elaborado con uvas cosechadas a mano y seleccionadas cuidadosamente de las mejores zonas de Mendoza.*

---

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Malbec 100%**

**Alcohol:** 13,5%

**Acidez:** 5,14 g/l.

**Azúcar residual:** 1,2 g/l.

**Viñedos:** ubicados en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

**Plantación:** 2008.

**Altitud:** 980 m.s.n.m.

**Estructura del viñedo:** riego por goteo, conducción espaldero, poda doble guyot (pitón y cargador), densidad 6250 pl./ha.

**Rendimiento:** rendimientos promedio: 100 qq/ha.

**Elaboración:** selección de racimos y granos previo al descobajado. la maceración del jugo con las pieles es muy corta, de solo algunas horas para que la extracción de color sea muy suave y así obtener el rosado característico, después se separa el mosto, se hace un desborre estático para luego fermentarlo a baja temperatura con levaduras seleccionadas. no se realiza fermentación maloláctica para mantener vivacidad y frescura.

**Potencial de guarda:** 5 años.

**Producción:** 7.635 botellas.

---

## NOTAS DE CATA

Color rosado tenue, con destellos salmón. Aromáticamente es muy frutado, recuerdo a frutos rojos sobretodo. En boca tiene buena untuosidad y balance de acidez que lo hace refrescante y persistente.

