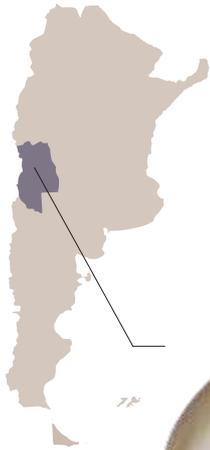




SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

SIETE FINCAS ROSÉ 2018



VARIEDAD 100% Malbec 🍇 COSECHA 2018

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA Se realizó bajo condiciones climáticas óptimas. Fue un verano seco y de elevada amplitud térmica. Este fenómeno respondió a escasísimas lluvias y baja humedad relativa. Obteniendo como resultado uvas sanas de excelente calidad y rendimiento.

FECHA DE COSECHA 26/02/2018 – 03/03/2018

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 16 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 100 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 14 días a temperatura controlada

CRIANZA No tiene paso por madera

ESTIBA EN BOTELLA 2 meses

🍇 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 12,5% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 1,32 grs/l

PH 3,5

ACIDEZ TOTAL 5,81 grs/l

CIERRE Screw Cap Saratin

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 4.000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA *Profundo color rosado.*

NARIZ *Variada gama de aromas frutales y florales con notas de cereza, guinda.*

BOCA *Entrada dulce con final agradable.*



MARIDAJE

Salmón Rosado, camarones, quesos ahumados y fiambres con especias.
Ideal como aperitivo. Se aconseja servir a 12° C

