

ESPUMANTE BRUT ROSÉ 2024

VARIEDAD 100% Malbec 🍷 COSECHA 2024

VIÑEDOS San Carlos, Mendoza, Argentina.

ALTURA 1000 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 El clima fue templado y, aunque las temperaturas medias generales fueron cálidas, no hubo olas de calor. Debido a que el invierno de 2023 fue húmedo y con abundante nieve, la Cordillera de los Andes estuvo cubierta de blanco durante toda la temporada. Esto resultó en vides saludables. Además, debido a un ligero aumento de la humedad ambiental, las temperaturas nocturnas no causaron heladas dañinas. La vendimia se retrasó entre 10 a 14 días con respecto al año pasado, lo que implica una maduración lenta y vinos equilibrados.

FECHA DE COSECHA 12/03/2024

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 20 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

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

RENDIMIENTO HECTÁREA 120 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 30 días a temperatura controlada

CRIANZA Método Charmat

ESTIBA EN BOTELLA 2 meses

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 12,8% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 14 grs/l

PH 3,4

ACIDEZ TOTAL 6,3 grs/l

CORCHO DIAM Brio D3

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 2500 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Rosado piel de cebolla.

NARIZ Frutado que destaca cereza, guinda y frutilla.

BOCA Delicado y expresivo, buena burbuja.



MARIDAJE

Aperitivo, Salmón rosado. Fiambres.

Se aconseja servir a 5° C.

