



Fiel a los orígenes franceses de la familia, Cuvelier Los Andes pensó este rosado en un estilo Côtes de Provence. Un rosado de cosecha temprana y de prensa directa.



Datos Técnicos

100% Malbec

Ubicación: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Alcohol: 12.5%

Acidez: 6.98 g/L

Azúcar Residual: 1.76 g/L

pH: 3.4

Extracto Seco: 20.9 g/L

Producción: 18.700 Botellas

Viñedos

Superficie total: 65 hectáreas.

Altitud: 1000 metros sobre el nivel del mar.

Densidad de plantación: 5.500 plantas por hectárea en espaldero.

Rendimiento: 7.000 a 8.000 kgs. por hectárea

Cosecha: manual en cajas de 12 kg el 19 y 20 de Febrero del 2019.

Vinificación

Prensado directo. Maceración pelicular durante 6 horas en la prensa. Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable durante 30 días a baja temperatura (16°C). Estabilización en frío durante 15 días, filtración y embotellado el 16 de Abril 2018.

Nota de Cata

Vista: presenta un color brillante con tonos piel de cebolla y atractivos reflejos rosa pálido.

Aroma: flores y frutas, lleno de sensaciones de placer, notas de rosas y duraznos, muy atractivo. Invita a beberlo.

Boca: impacta su frescura, con acidez de gran equilibrio, jugoso. Vuelven las frutas y las flores con una intensidad media y presenta un muy jugoso y crocante final.