



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 prensa directa.



Datos Técnicos

100% Malbec

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

Alcohol: 12.5%

Acidez: 6.70 g/L

Azúcar Residual: 1.8 g/L

pH: 3.2

Extracto Seco: 21.1 g/L

Producción: 20.600 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: 9.000 kgs. por hectárea

Cosecha: manual en cajas de 12 kg el 19 de Febrero del 2020.

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 17 de Abril 2020.

Nota de Cata

Vista: rosa pálido con suaves reflejos de color salmón y piel de cebolla, muy atractivo.

Aroma: agradable ataque cítrico muy rico, notas de durazno blanco, muy complejo y de muy buena intensidad.

Boca: muy agradable entrada, fresco, buena fruta y excelente equilibrio de acidez, muy jugoso, invita a seguir bebiendo.