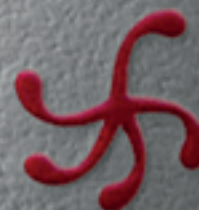


san
huberto



rosado
dulce

JOVEN ROSADO DULCE NATURAL

Varietal: Malbec, Cabernet Sauvignon, Chardonnay
Y Torrontés.

Ubicación del viñedo: Valle de Aminga, La Rioja, Argentina

Tipo de plantación: Espaldero alto

Altura del viñedo: 1450 Metros SNM

Tipo de riego: Por goteo

Cosecha: Manual

Alcohol: 10,8 %

Azúcar residual: 40 g/l

pH: 3,5

Acidez: 6,5 g/l

Extracto seco: 65,00 g/l

Presentación: 750 ml

Temperatura de consumo: 9°C

MARIDAJE:

Ideal para salidas y noches de verano. Se recomienda para acompañar ensaladas, tapas, carpaccio, tablas de quesos frutados, platos a base de arroz, pescados y mariscos.

METODO DE ELABORACION

La fermentación se realiza durante 20/30 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13/17°C. Se realiza una maceración parcial del Malbec y Cabernet Sauvignon.

Crianza en botellas: 1 mes

NOTAS DE CATA

De color rojo brillante. Este vino nos impregna con sus aromas de cerezas rojas, frutillas, ananá y vainilla. Es refrescante y delicadamente dulce. De estructura y acidez suaves y muy balanceadas.

