

LOS CLOP

MALBEC ROSÉ 2017

NOTAS TÉCNICAS

Cosecha

Composición varietal: 100 % Malbec
Apelación: 100 % Agrelo, Luján de Cuyo.

Viñedo

Edad Cultivado en 1946

Altura 1000 msnm

Tipo de Suelo Franco arcilloso con subsuelo de canto rodado

Clima Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

Conducción Espaldero bajo

Irrigación Tradicional por surcos

Rendimiento 100 qq/hectárea

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en bines de 300 Kg. En bodega se seleccionan racimos y granos. Experimenta una maceración en frío a 6 ° C durante 5 días según degustación del Enólogo, luego se separan los orujos del mosto, y experimenta una fermentación clásica a una temperatura de 14-16 ° C durante 25 días.

NOTA DE CATA

Este rosado tiene un color rojo pálido con tonos rojos. Su aroma es frutal y floral, se destacan las notas a frambuesa, frutilla y frutos rojos fresco. En boca, posee una acidez marcada, que lo hace fresco y agradable.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13,5%

Azúcar 2 g/L

Acidez Total 6,54 g/L

pH 3,34

Maridaje

Salmón , Quesos

Temperatura de servicio 10 - 12 °C

Potencial de guarda 2 años.

