

## LOS CLOP

### MALBEC ROSÉ 2018

#### NOTAS TÉCNICAS

##### COSECHA

**Composición varietal** 100 % Malbec

**Apelación** 100 % Agrelo

##### 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** 1,07 g/l

**Acidez total** 6,33 g/l

**Ph** 3,3

**Maridaje** Salmón, quesos

**Temperatura de servicio** 10 - 12 °C

**Potencial de guarda** 2 años

**Producción anual** 20 000

