



AMOR POR EL VINO

# PUNTO AR

## MALBEC ROSE



### VIÑEDOS

Origen	Perdriel, Luján de Cuyo
Altitud	980 msnm
Año de plantación	2010
Clima	Continental, semiárido, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y también secos, Heladas ocasionales. Bajo riesgo de granizo.
Suelo	Aluvionales de textura franco-limosa, profundos, con escasa materia orgánica y buen drenaje.
Riego/ Conducción	Riego por goteo. Conducción en espaldero alto con poda Royat.
Rendimiento	120 QQ/ha



### DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	13,60 %
Acidez total g/l	6,2 g/l
Azúcar g/l	3,0 g/l
pH	3,22
Presentación	Botella x 0,75 L



### NOTA DE CATA

De brillante color rosa salmón. En nariz destacan aromas a frutas y flores como cassis, frambuesas y rosas. En boca es fresco y amplio con una acidez que brinda una prolongada frescura.



### ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos
- En vasijas de acero inoxidable de 60 HL, temperaturas entre 14 a 18°C. Sin fermentación maloláctica. Estabilización natural por frío invernal.
- SIN CRIANZA