



MI TERRUÑO

U V A S

MALBEC ROSÉ

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	Maipú, Mendoza
COMPOSIÇÃO	Malbec 100%
GRADUAÇÃO	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.9 g/L (ác. tartárico)
AÇÚCAR RESIDUAL	5,2 g/L

CLIMA E VINHEDOS

Nesta região instalou-se muitas das tradicionais famílias de vinicultores, graças as características do solo e do clima que favorecerem o cultivo da uva. O distrito de Maipú possui o clima seco e continental, com boa exposição solar, ótimas condições para o amadurecimento do fruto e com altitude média de 860 m.a.n.m. A temperatura média é de 15° C e a amplitude térmica é uma das características que dão personalidade a variedade.

Ano de plantação: 1965

Detalhes do vinhedo: Aluvial com irrigação plana.

Densidade: 3300 plantas/hectáres

Rendimento: 12 ton/hectáres

Colheita: Manual em contentores

Enólogos: María Eugenia Baigorria e Sergio Jiménez.

VINIFICAÇÃO

Colheita realizada na última semana de fevereiro. Ao chegar na vinícola as primeiras uvas são selecionadas limpas e trituradas. A maceração por ocorre por 72 horas até a fermentação alcoólica começar. O líquido após a decantação é então separado e mantido por 10 dias em tanques de inox à 15° C. Antes de engarrafado o vinho é filtrado com membranas.

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Cor vermelho ruby brilhante.

Nariz: Bastante frutado, com aromas de morango, cereja e framboesa.

Boca: paladar refrescante de corpo leve, acidez marcante e bem equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo e para acompanhar frutos do mar

Saladas mistas com queijos leves

Pasta ao molho de marisco

