



# SOTTANO

## MALBEC ROSÉ

### Variedad

100% Malbec

### Región de origen

Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

### Rendimiento

12 TN / Ha

### Elaboración

Fermentación Alcohólica: maceración de 4 a 8 hs y posterior prensado de uvas.

Pre-fermentación: 5 días a una temperatura de 8 °C con el objetivo de obtener mayor complejidad en aromas y además un limpieza en el mosto lo cual lo hace un vino mucho más frutado.

Fermentación: tiene lugar en tanques de acero inoxidable, los cuales contienen una capacidad de 10.000 y 5000 litros y se realiza con levaduras seleccionadas a una temperatura de 14 °.

Crianza: De 3 a 5 meses en tanques de acero inoxidable con movimientos periódico de las líneas finas para obtener un mayor volumen en la boca.

### Notas de cata

Rosa sutil, atractivo y brillante. Aromas de fresas, cerezas y algunas notas florales como las rosas se encuentran entre sus descriptores aromáticos.

Fluido, fresco y cautivador es su paladar, las notas afrutadas y cítricas son las que destacan por su delicada acidez natural

Ideal para acompañar con marisco, quesos suaves y postres

### Temperatura de servicio

13° - 15° C