



CALIBRE
Argentina

CALIBRE MALBEC ROSÉ 2022

Composición Varietal: Malbec.

Uvas: Provenientes del Valle de Uco.

Viñedos: Rendimiento cercano a las 7 Tn. por Ha.

Cosecha: Bines plásticos.

Selección: Manual de racimos.

Maceración: Prensado directo con presión menor de 800 mbar.

Fermentación Alcohólica: Tanques de acero inoxidable por días a temperaturas controladas de 18°C.

Fermentación Maloláctica: No.

Crianza: 30 días sobre borras finas.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12.45%

PH: 3.5

Acidez Total: 5.17 g/l.

NOTAS DE CATA:

Presenta color rosa suave con destellos de piel de cebolla.

En nariz, aromas a frutillas, frambuesas y membrillo.

En boca, es suave y dulce con sensación cremosa y fresca. Ideal para acompañar frutos de mar, diferentes tipos de quesos y ensaladas.

