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 naríz, 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.