

DARK

WINES

A veces, es preciso sumirse
en la absoluta oscuridad,
para entender
de donde viene la luz.

FICHAS TÉCNICAS

SYRAH ROSÉ

AÑADA 2022

VARIEDAD Syrah

ORIGEN Maipú, Mendoza, Argentina.

ENOLOGA Constanza Gaitieri

Azúcar < 1.8 g/L

Alcohol 12.8% v/v

Acidez Total 6.4 g/L

ELABORACIÓN

Cosecha Manual en cajas de 18kg.

Mosto obtenido por prensado directo, lo que otorga un color muy delicado. Fermentación en tanques de acero inoxidable (12-15 días) con levaduras seleccionadas, y con temperaturas controladas (14-16°C). Finalizada la fermentación, se realizan tareas de clarificación, estabilización y filtración necesarios para el embotellado.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Salmón rosa claro.

Aromas: Fruta roja, algunas notas cítricas generando un balance con sensación fresca.

Boca: Equilibrado, con acidez refrescante y textura delicada.

