



HEY ROSÉ! 2023

Hey Rose! expresa la versatilidad del Malbec para adaptarse a todo tipo de vinos. Cosechado a mediados de febrero, prensado rápidamente y fermentado a bajas temperaturas. De acidez natural y gran intensidad aromática.

VIÑEDOS Y SUELOS

Malbec 100% Perdriel, Lujan de Cuyo.
En nuestros viñedos, no usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

VARIETAL

Malbec 100%

MOMENTO DE COSECHA

Mediados de febrero

RENDIMIENTO PROMEDIO 12.000 kg/ha

ALCOHOL 12,5% v/v.

PH/ACIDEZ 3,2/7,2

AZÚCAR RESIDUAL 2,0

COSECHA

Se realiza manualmente en pequeñas cajas de 20kg a fin de mantener la integridad de cada racimo.

SELECCIÓN

Se realiza una meticulosa selección a mano previa a la vinificación

ELABORACIÓN

Protectiva, cosecha temprana hacia mediados de febrero, sin maceración pelicular, prensado suave y fermentación a baja temperatura en piletas de concreto

CRIANZA

La crianza continúa en pequeñas vasijas de concreto hasta la siguiente vendimia

GUARDA 3 años

NOTAS DE CATA

De hermoso color rosado salmón. En nariz presenta aromas a flores blancas y cítricos. Un vino fresco y elegante, perfecto para un atardecer de verano