



## 3SAPAS

### Malbec Rosé 2023

#### DESCRIPCIÓN

##### Variedad de uva

100% Malbec

##### Vinificación

Este vino expresa la plasticidad del Malbec para elaborar diferentes perfiles descriptivos con la misma variedad. Proveniente de los viñedos en Alto Agrelo, cerca del río Mendoza, nuestra uva se cosecha tempranamente en febrero. Implementamos un prensado suave en una prensa neumática para cuidadosamente controlar la acidez del mosto. Posteriormente, la fermentación se lleva a cabo a bajas temperaturas durante dos semanas, preservando la acidez natural y buscando una intensidad aromática excepcional. Su proceso de crianza continúa en piletas de concreto sobre sus lías durante 5 meses.

#### NOTAS DE CATA

En nuestro vino rosado, se revela una explosión de aromas que evocan la frescura de la cereza, las notas seductoras de las violetas y la delicadeza de las frutas blancas. En boca, la acidez vibrante toma protagonismo inicialmente, cediendo luego el paso a una complejidad y volumen que cautivan los sentidos. Un rosado que despierta los sentidos y sorprende en cada sorbo.



91<sup>pts</sup>  
CLUB  
ENOLOGIQUE

Alcohol:  
12.5% vol