

MALBEC 2023

DALILA



VARIEDAD: 85% MALBEC 10% SYRAH 5% CABERNET FRANC

COSECHA: MANUAL EN BINES

RENDIMIENTO: 10.000 KG/HA

ALCOHOL: 12,7% v/v

VIÑEDOS

UBICACIÓN: Las tres variedades provienen de las fincas de Bautem, en Barrancas, Maipú, Mendoza.

CONDUCCIÓN: Espaldero.

SUELO: Arenoso y piedra bola en Barrancas.

ALTITUD: 700 msnm Barrancas.

CLIMA: Desértico. Precipitaciones de 200 mm/año.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: Levaduras seleccionadas. 26 grados temperatura máxima.

MACERACIÓN: Prefermentativa en prensa neumática hasta extracción deseada.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Completa.

CRIANZA: Sin crianza.

ELABORACIÓN

Este rosado fue elaborado en conjunto con Valeria Bonomo y Sergio Montiel.

NOTAS

Carácter frutado. Pera, durazno, ananá y frutilla. Sensación intensa en boca, sin acidez marcada. Fresco y de final largo. Color piel de cebolla.