



LAUREANO GOMEZ
WINEMAKER

Espumante Rosé de Malbec 2010

Variedad: 100% malbec de Valle de Uco.

Cultivos: controlada insolación para preservar el carácter frutal y fresco.

Vendimia: Uva con buen grado de acidez, esencial para un ágil y fresco vino, con sutil carácter de frutas rojas.

Vinificación Vino base fermentado en barricas francesas, hasta un azúcar residual de 24 gramos para continuar su fermentación bajo el método tradicional champenoise en botellas. Crianza sobre lías, por 8 meses (mínimo).

Características de degustación

Vivo, elegante y suave color rojo.

Refreshante acidez, suave y larga boca por su breve paso por barrica francesa.

Beberlo a 10°C.

Es un espumante con suficiente cuerpo y suave estructura, para disfrutar comidas ligeras

Alc. 13 %v/v

Producción 1.000 botellas

Precio por caja x 6 x 750

Enólogo: Laureano Gomez