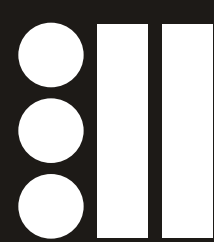




ROSADO DULCE NATURAL · COSECHA 2022



Beber con moderación
Prohibida su venta a menores de 18 años



Ficha técnica

NOMBRE COMERCIAL

Rosado dulce natural 13/20

AÑO DE COSECHA

2022

GRAD. ALCOHÓLICA

11,12%

AZÚCARES TOTALES

32 grs/lts

ACIDEZ TOTAL

6,10grs/lts

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

EDAD DEL VIÑEDO

20 años.

ALTURA

1650 mts. sobre el nivel del mar

VENDIMIA

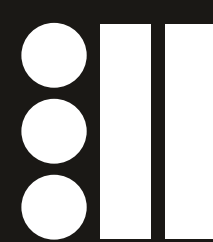
Cosecha manual y transporte en gamelas de 20kg. Mesa de selección al llegar a la bodega.

VINIFICACIÓN:

Sangrado de Malbec obtenido del leve contacto de las pieles con el mosto.

FERMENTACIÓN

Sólo líquido a baja temperatura en tanques de acero inoxidable





Nota de Cata

A simple vista se evidencia un tono anaranjado pálido similar a la piel de cebolla. En nariz, denota fruta roja fresca, como guindas y cerezas. En boca, presenta un ataque seco con una agradable acidez balanceada y refrescante.

 381 412 8701

 bodega1320.com.ar

