



EDELMIIRA

ROSADO

Edición especial de 4.000 botellas

VINO

COMPOSICIÓN: 100%
ROSADO DE MALBEC
COSECHA: 2023

VIÑEDO

UBICACIÓN: Maipú
ALTURA: 750 msnm.
TIPO DE CONDUCCIÓN: Espaldero
RIEGO: Goteo

COSECHA

FECHA: Febrero
TIPO DE COSECHA: Manual

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
En frío, con hielo seco, durante 3 horas en prensa neumática

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable a 13-15°C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Se realiza en forma natural, sin agregados.

CRIANZA

En tanque de acero inoxidable y en barrica de roble francés de tercer uso.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 12,10 % **AZÚCAR:** 2 g/l
ACIDEZ TOTAL: 4,8 g/l **PH:** 3,5

EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN: 4.000 botellas
GUARDA: 2 años



VISTA

Color salmón pálido con atractivo matiz perlado.



AROMA

Floral, violetas y frutos rojos.



PALADAR

Frutos rojos (cereza y la frutilla). Sabor fresco, elegante y equilibrado



SERVIR ENTRE

8°C y 10°C.

Las imágenes publicadas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.