



Alacrán

◊ Instinto ◊

MALBEC ROSÉ

PRODUCTOR	Andes Growers
VARIETAL	100% Malbec Rosé
VIÑEDOS	Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza
ALTITUD	850 m.s.n.m.
METODO DE COSECHA	Manual en canastos de 25 kgs.

VINIFICACION

Selección de racimos y despalillado. Las uvas son enviadas a la prensa neumática en donde realizarán una muy breve maceración prefermentativa (extracción de color y precursores aromáticos). Luego se procede al prensado suave para que el vino flor realice la fermentación como un vino blanco en tanques de acero inoxidable por 12 días a temperaturas controladas menores a 13°C. No realiza fermentación maloláctica ni tiene paso por madera. Se arma el corte, se estabiliza y filtra suavemente para ser embotellado.

WINEMAKER

José Di Marco

NOTAS DE CATA

Presenta un color tenue con predominancia de tonos color salmón. En nariz tiene presencia de frutilla, frambuesa y flores. Su muy buena acidez y el final de boca agradable invitan a una segunda copa. Recomendamos disfrutarlo sólo o como acompañamiento de quesos blandos y frutas secas o de platos a base de carnes blancas y ensaladas.