

NIEVES ANDINAS



MALBEC ROSÉ



PRODUCTOR	Andes Growers
COSECHA	2020
VARIETAL	100% Malbec Rosé
VIÑEDO	Cruz de Piedra, Maipú , Mendoza, Argentina
ALTITUD	850 m.s.n.m.
METODO DE COSECHA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTACIÓN	La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas entre 7 y 10 días, a temperaturas controladas entre 15°-16°.
ANALISE	Alcohol: 13.7 % - PH: 3,72 Acidez total: 5.47 g/l - Azúcar: 1,75 g/l
COSERVACIÓN	En tanques de acero inoxidable.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	A la vista se presenta con un delicado color salmón y cereza roja. En nariz tiene una intensa expresión de frutos rojos como frutillas y frambuesas. Al paladar presenta una entrada dulce y en armonía con su excelente acidez natural.
MERCADOS	Brasil y Argentina