

EMILIA

NIETO SENETINER

Malbec Rosé

Variedad: Malbec 100%

Origen: Mendoza, Argentina.

Temperatura de servicio: 8-10°C.

Vendimia: Uvas bien maduras son recogidas manualmente en cajas plásticas de nuestros propios viñedos.

Notas de degustación: Este atrapante rosado posee una intensa frescura brindada por su color a cerezas y seductores aromas a berries rojas y negras. Su acidez le confiere juventud y vivacidad en el paladar.

Gastronomía: Ideal para beber solo como vino de postre o también con frutos del mar, ensaladas de verano, tunas asadas, embutidos ibéricos y quesos livianos.

Método de elaboración: Molienda: Rotura de los granos previo despallado de las mismas. Encubado: Se lleva la uva molida a encubar en vasijas de acero inoxidable o de cemento revestido por epoxi. Se dosifica 5 a 7 g/hl de anhídrido sulfuroso y levaduras seleccionadas a razón de 20 g/hl. Se mantiene con los orujos durante 24 horas. Luego se separa del jugo la parte sólida y se fermenta. La fermentación alcohólica se desarrolla entre 15 a 18°C. La finalización se establece a través del contenido de azúcares reductores, que determinan el descube. Trasiegos: Luego sobrevienen los trasiegos, para eliminar las borras gruesas. Clarificación: con bentonita, dándole al vino estabilidad con respecto a los protidos naturales. Filtración: el vino es conducido hacia una filtración para que quede límpido y eliminar la mayor cantidad de microorganismos posible. Embotellado: colocación temprana del vino en botella para preservar color y aromas. Todos los movimientos se realizan con nitrógeno o carbónico y bombas de acción positiva.



MENDOZA - ARGENTINA