



EL SALVAJE ORGÁNICO - ROSADO DE MELBEC 2023

Uva obtenida de nuestro viñedo de Los Chacayes, de suelo franco arenoso con presencia de rocas calcáreas en profundidad, sistema de riego por goteo, conducido en espaldero con poda en Guyot y trabajado de forma orgánica certificada.

VARIEDAD: 100% Malbec

AÑO: 2023.

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Franco arcilloso sin piedras en superficie y profundidad.

COSECHA: Final de febrero - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Uva que se somete a selección de racimos y granos de forma manual. Los granos seleccionados se prensan de forma inmediata con el menor tiempo de contacto de orujos y jugo en forma protectora. El mosto, ya en tanque de acero inoxidable, se limpia de forma estática y el jugo claro se siembra con levaduras. La temperatura de fermentación es de entre 13 a 15°C. Terminada la fermentación se desborra la parte vegetal y se trabaja en la crianza con lias de levaduras.

CRIANZA: 100% en tanque de acero inoxidable.

FRACCIONAMIENTO: Agosto 2023.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 14 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,2 g/l.

PH: 3,3.

AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/l.

NOTAS DE CATA:

Vista, de color rosa violáceo, brillante.

Nariz, con notas claramente frutales donde se destaca el caramelo de frutilla y herbáceos.

Boca, de entrada fresca dado su acidez, redondo jugoso y de caudalías medias.

