

CHACABUCO

W I N E S



ROSÉ

VARIEDAD	100% Malbec
COSECHA	2023
ORIGEN	100% Luján de Cuyo
ELABORACIÓN	Prensado directo de los racimos enteros en prensas neumáticas. Desfangado estático de los mostos. Fermentación alcohólica a baja temperatura, entre 14-16 grados centígrados con utilización de levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica parcial.
NOTAS DE CATA	Color: piel de cebolla con reflejos cobrizos. Aroma: se aprecian notas frutales que recuerdan a fresas, cerezas y frambuesas, con notas de mandarinas y hierbas frescas. Boca: de impacto dulce y cremoso, amable al paladar, bien balanceado por la acidez. Es un vino joven, fácil de beber, delicadamente dulce y refrescante.
ALCOHOL	13%
MARIDAJE	Ideal para disfrutar como aperitivo, acompañar carnes blancas, mariscos y frutos de mar.
TEMPERATURA	Beber entre 8° y 10° C