

# Rincón Famoso

**ROSÉ**

*MALBEC - PINOT NOIR*

COSECHA 2020

## VIÑEDOS

- Malbec: Finca Los Carolinos, Agrelo, Mendoza. Cultivado en 1927, a 1100 msnm. 5.000 plantas por hectárea y rendimientos de 7.000-8.000 k/ha. Riego tradicional.

- Pinot Noir: Finca Canelli, Tupungato (Valle de Uco), Mendoza. Cultivado en 1994, a 1050 msnm. 4.000 plantas por hectárea y rendimientos de 9.000 k/ha. Riego por goteo.

## VIÑIFICACIÓN

Luego de la obtención de los mostos, se realiza una maceración junto a los hollejos a baja temperatura durante 18 hs aproximadamente, hasta alcanzar el color deseado, para realizar luego la fermentación en tanques de acero inoxidable a 17 °C. El proceso de elaboración continúa con trasiegos, clarificaciones, estabilización por frío y conservación hasta su puesta en botella.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rosa pálido debido a su corta maceración, aromas frescos y frutados y una muy agradable acidez.

Este blend de Malbec y Pinot Noir es ideal para acompañar frutos de mar y pastas. Recomendamos servir entre 6 a 8 °C.

## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,9%
Azúcar	4,5 gr/l.
Acidez volátil	0,33 gr/l. expresado en acético
Acidez total	5,1 gr/l. expresado en tartárico

