

# Rincón Famoso

**ROSÉ**

*MALBEC - PINOT NOIR*

SAFRA 2020

## VINHEDOS

- Malbec: Fazenda Los Carolinos, Agrelo, Mendoza. Cultivado em 1927, a 1100 mamsl. 5.000 plantas por hectare e rendimentos de 7.000-8.000 k/ha. Irrigação tradicional.

- Pinot Noir: Fazenda Canelli, Tupungato (Vale de Uco), Mendoza. Cultivado em 1994, a 1050 mamsl. 4.000 plantas por hectare e rendimentos de 9.000 k / ha. Irrigação por gotejamento.

## VIÑIFICACIÓN

Após a obtenção do mosto, é efetuada uma maceração junto às peles a baixa temperatura durante aproximadamente 18 horas, até atingir a cor desejada, para depois fermentar em tanques de aço inoxidável a 17 °C. O processo de elaboração continua com trasfegos, clarificações, estabilização a frio, e conservação até ser engarrafado.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor rosa pálida devido à sua curta maceração, aromas frescos e frutados, e uma acidez muito agradável.

Este blend de Malbec e Pinot Noir é ideal para acompanhar frutos do mar e massas.

Recomendamos servir entre 6 a 8 °C.

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,9%
Açúcar	4,5 gr/l.
Acidez volátil	0,33 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,10 gr/l. expresso em tartárico

