



## MALBEC rosé

### HISTORIA

Con más de 110 años, Las Compuertas es una de las regiones más antiguas en el cultivo de la vid en Argentina. Sus viñedos se desarrollan en torno a los 1.050 msnm y están sujetos a una intensa luz solar durante el día. Esta altitud es uno de los factores más importantes en el estilo de los vinos que produce, muy característicos de esta zona. Respetando la naturaleza, realizamos una exigente selección de granos, una fermentación suave, que resulta en un rosado elegante, frutado, complejo y de gran acidez.

### DATOS TÉCNICOS

**Composición Varietal:** 95% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon.

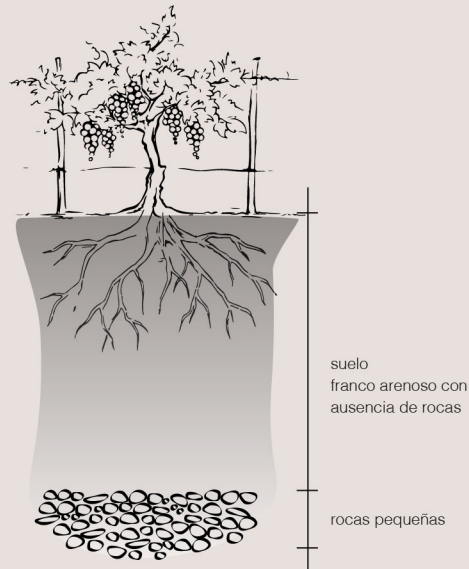
**Ubicación del viñedo:** Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

**Altitud:** 1070 msnm.

**Irrigación:** Por goteo

**Crianza:** 95% del corte en huevo de cemento y 5% en vasija de cerámica.

### PERFIL DE SUELO



### VINIFICACIÓN

Se realiza una exigente selección de granos. Posteriormente, el racimo con hielo seco se dirige a la prensa para realizar una pequeña maceración en un ambiente libre de oxígeno. Luego de un prensado muy suave para obtener un elegante color rosa, continuamos con una fermentación cuidada entre 13 y 15°C con movimientos periódicos de lías. Luego de la fermentación seguimos con el cuidado de lías y se separa el corte en huevos de cemento y vasijas de cerámica. Después de pasar unos meses en estas vasijas, sigue su camino a la botella, donde sigue desarrollo.

### NOTAS DE CATA

Presenta un elegante color rosa con tonos salmón, un vino fresco donde resaltan los aromas florales y frutos rojos como la cereza. El resultado es un rosado con buena acidez y excelente centro de boca.

### RECONOCIMIENTOS Cosecha 2022



90 pts.  
Vinous



Bronze medal  
IWSC



Gold Medal  
Gilbert & Gaillard



Commended  
IWC