

Bivarieral elaborado en partes iguales de Malbec y Cabernet Sauvignon. Las peculiaridades del terroir salteño nos deleita con un rosado explosivo y a la vez delicado y fresco. Vinificado de manera artesanal y con los mejores estándares de calidad.

FICHA TÉCNICA

BODEGA: **Mounier**

WINEMAKER: **Jose Luis Mounier**

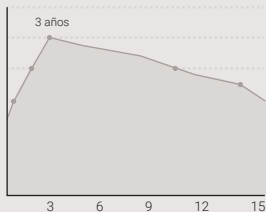
COMPOSICIÓN VARIETAL: **50% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon**

VIÑEDO: **Valle de Cafayate, Salta**

COSECHA: **Manual**

ANÁLISIS: **13,5% Vol. - AT.: 0,63% - PH.: 3,4 - AR.: 0,2%**

POTENCIAL DE GUARDA: **3 años**



PRESENTACIÓN: **750 ml.**

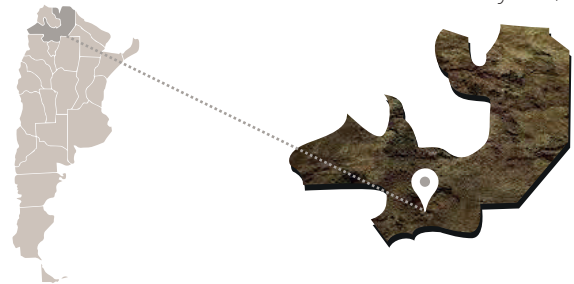
SUGERENCIA: **Servir a temperatura entre 10 y 12°C.**

VAJILLA: **Copón Cristal**



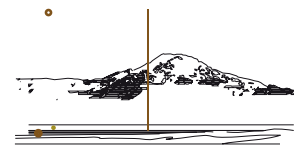
ORIGEN

Valle de Cafayate, Salta

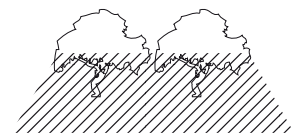


TERROIR

ALTURA: **5.000 msnm**



DENSIDAD DE PLANTACIÓN: **5.000 plantas/HA**



RENDIMIENTO: **50 QQ/HA**

NOTAS DE CATA

Este es un vino con notas florales y muy frutado. De boca suave y fresco, con excelente volumen y persistencia. Perfecto para tomarlo como aperitivo, para acompañar comidas frescas o postres cremosos y frutados.

