



Susana Balbo.
SIGNATURE

ROSÉ DEL VALLE DE UCO

Mendoza · Argentina



COSECHA	2022
VARIETALES	60% Malbec, 40% Pinot Noir
REGIÓN	Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.050 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
ANALÍTICA	ALCOHOL 12,5 % ACIDEZ 6,6 g/l
VINIFICACIÓN	Cosecha manual. Refrigeración de la uva por 24 horas en cámara frigorífica. Prensado de la uva Malbec con racimos enteros a baja presión, mientras que la Pinot Noir es objeto de una maceración en prensa por 4 horas. Desborre. Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 20 días a temperaturas de entre 12-14°C y con levaduras seleccionadas.
NOTA DE CATA	Un rosé de un elegante color salmón. En nariz posee un sutil perfil floral con delicados aromas a frutos secos, mientras que en boca su frescura y jugosa acidez se conjugan perfectamente con sabores a grosellas y frutillas. Es un vino de muy buen balance y estructura que puede beberse tanto solo o con comidas debido a su agradable tensión en el paladar.
MARIDAJE	Carnes rojas como cordero, ciervo y chivo o carnes blancas como pollo, pato y conejo.

Susana Balbo.