



Vistago de GEA

MALBEC ROSÉ

Composición del varietal 100% Malbec
Alcohol 13,5%

VIÑEDO

Ubicación Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Conducción Espaldero alto
Producción 80 quintales por hectárea
Riego por goteo
Edad 25 años

ELABORACIÓN

Maceración con los orujos de dos horas, prensado en frío y atmósfera inerte, Fermentación a temperatura controlada de 15 °C con la intención de preservar todo su potencial aromático.

NOTAS DE CATA

Color rosa leve brillante. Aromas frutados y frescos que recuerdan a membrillos y cerezas, leves tonalidades florales. De gran volumen en boca, balanceado, fresco, mineral y de buena acidez. Final prolongado y muy complejo para su tipo.

CRIANZA EN BOTELLA

6 meses

Temperatura de servicio 8°C



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com
www.staphyle.com