

LAGOS *des* Andes

VARIETAL ROSÉ

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

EDAD DEL VIÑEDO: 10 años
SISTEMA CONDUCCIÓN: Espaldera
RENDIMIENTO: 12 Toneladas / Ha
TIPO COSECHA: Cosecha mecánica en la segunda mitad de Marzo.

VINIFICACIÓN

La cosecha de nuestras uvas es manual y transportada en bins hasta bodega. Luego es despabilada y por intercambio de frío es llevada a a prensa neumática donde reposa 5 horas a 5º centígrados. Luego del prensado se realiza decantación por frío a 9º centígrados, se trasiega de sus borras y pasa a fermentación controlada a 13º hasta que finaliza la misma finaliza, dicha proceso se realiza con levaduras seleccionadas.

No se realiza fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA

VISUAL: Color rosado granada con destellos violetas muy suaves, lágrima media y elegante.

NARIZ: Frutas rojas ácidas como cereza, frambuesa y frutilla.

BOCA: Fresco, de cuerpo medio. Acidez marcada y equilibrada.

MARIDAJE: Ideal para en tretas con quesos y frutos secos, gran acompañante de tirados de salmón o atún.

Tº DE SERVICIO: 10 - 12ºC

