

CICLOS

MALBEC ROSÉ



ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca).

Alta exposición solar con 300 días al año.

Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de humedad.

VARIEDAD:

100% Malbec

COSECHA:

Última semana de marzo.

ELABORACIÓN:

Ciclos está orientado a tener una alta fineza y gran complejidad.

Este objetivo se prepara desde los viñedos buscando uvas de gran concentración, granos pequeños, plantas equilibradas. La elección del día de cosecha es analizada cuidadosamente y una vez logrado su punto óptimo de madurez, cuidando todos los detalles se recolectan los frutos y comienzan los procesos de elaboración.

Este vino surge de las sangrías efectuadas en los componentes de Malbec de las líneas superiores.

Esto significa retirar el jugo de Malbec con el color rosado deseado antes del inicio de la fermentación. Luego, se realiza una vinificación cuidadosa como si se tratara de un vino blanco de alta calidad.

NOTAS DE CATA



Rosado con leves notas violáceas, brillante.



Impactante, intenso, con aromas frutales y florales. Recuerdan las rosas y frutos rojos como cerezas y frutillas.



Los sabores de la uva Malbec son muy placenteros. Equilibrado dulzor y acidez debido a la excelente madurez obtenida en el momento de cosecha. Fácil de beber. Armónico y equilibrado final.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez	PH
13,5 % alc/vol	3,0 grs. / lt.	6,8 grs. /lt.	3.30



VALLES CALCHAQUÍES



EL ESTECO