



PINOT ROSÉ DULCE NATURAL

Variedad implantada en Finca Los Sauces, Valle de Uco. Lugar ideal para este cepaje, tan emblemático para nosotros que nos permite crear este único rosado dulce natural y representar con hechos las grandes cualidades de nuestro pinot noir. Marida con gran variedad de platos, como postres, quesos suaves y carnes blancas. Temperatura de servicio: 5 a 7 °C.

VIÑEDO



Ubicación: Finca Los Sauces, Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Altura: 1200 m s. n. m.



Composición: 100% pinot noir



Antigüedad: plantado en el año 2005



Rendimiento: 80 qq/ha



NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rosado salmón. De sabor dulce y afrutado, con notas de frutas rojas y blancas, como fresas, frambuesas y peras. Su aroma es intenso, a frutas frescas y florales. Su cuerpo, ligero a medio, con una textura suave y agradable.



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable por 10 días
- Parada de fermentación natural por frío



COSECHA

Segunda quincena de febrero
Brix: 23,4 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



bodegamastroeni