



PINOT ROSÉ

Este varietal —originario de Borgoña (Francia) e implantado en el Valle de Uco— se caracteriza por su estructura baja en taninos y de cuerpo medio. Despierta sensaciones refinadas en boca y sorprende su especial luminosidad y tenue tinte anaranjado. Temperatura de servicio: 8 a 10 °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 rosa tenue, con reflejos naranjas y violeta brillante. Muy floral, sabor a frutos rojos, cereza, frambuesa, guinda y frutilla. Sabor delicado, taninos suaves, con una acidez natural y equilibrada.



VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable por 25 días
- Fermentación maloláctica controlada en tanques de acero inoxidable



COSECHA

Primera quincena de marzo
Brix: 24,4 | **Tipo de cosecha:** manual



MASTROENI

www.mastroeniwines.com



[bodegamastroeni](https://www.facebook.com/bodegamastroeni)