



ROSA ROSA



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

ROSA ROSA

BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

Como único rosado dentro de nuestra bodega, cada botella de nuestro Rosa Rosa es una joya cuidadosamente elaborada para deleitar a aquellos que buscan algo único y memorable. Elaborado con dedicación y pasión, Rosa Rosa es un blend perfecto de 85% Malbec y 15% Cabernet Franc de la finca Río Seco, ubicada en el corazón de Cafayate.

ELABORACIÓN: Es un corte de 85% Malbec y 15% Cabernet Franc. Las uvas provienen de nuestra Finca Río Seco y fueron cosechadas durante la primer semana de marzo para el Malbec y la tercer semana para el Cabernet Franc.

Se prensaron racimos enteros a baja temperatura, luego de la fermentación a baja temperatura se trabajó sobre lías por 3 meses, buscando un color delicado, de piel de cebolla con aromas de frutas rojas y flores blancas.

COMPOSICIÓN: Malbec y Cabernet Franc **REGIÓN:** Valle de Cafayate

AC. TOTAL: 5.8 g/L

PH: 3.31

AZ. RESIDUAL: 1.8 g/L

ALCOHOL: 13.40%

NOTAS DE CATA: Vino color rosado suave con reflejos cobrizos. De intensidad aromática media y una expresión frutal suelta y muy definida. Se destacan aromas de frutillas, moras y guindas, con notas frescas de pimienta blanca y leves toques florales que recuerdan a las violetas. En boca es muy ágil, de expresión frutada y equilibrado. Un rosado redondo, pungente, de acidez cítrica, volumen medio y final fresco.

2024

26.000 BOTELLAS PRODUCIDAS ESTE AÑO