

## SERBAL MALBEC ROSÉ



### CEPAJE

---

100% Malbec

**Origen:** Finca Atamisque (San José, Dto Tupungato, Pcia. de Mendoza)

**Grado alcohólico:** 12,50%/vol

**Acidez:** 6 g/l (expresado en ácido tartárico)

### VIÑEDOS

---

**Altitud:** 1.300 msnm

**Conducción:** Guyot doble

**Suelo:** Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

**Riego:** Por goteo

**Rendimiento:** 90 qq/ha - 9000 kg/ha

**Cosecha:** Mediados de marzo, manual y en cajas de 18 kg

### ELABORACIÓN

---

**Selección:** Doble cinta (racimos / bayas)

**Flujo/ Encubado:** Por gravedad (sin utilización de bombas)

**Maceración fría:** 2 días a 5° C

**Fermentación:** 18 días entre 13°C y 15°C en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura

**Maceración maloláctica:** no se realiza

**Guarda potencial:** 3 años

### DEGUSTACIÓN

---

**Vista (color):** Pálido rojo rubí brillante

**Nariz:** Notas de cerezas y frutos del bosque

**Boca:** Untuoso, vivaz, fresco.