

LAURITA

VINO ROSADO MALBEC ORGÁNICO



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo
Línea: LAURITA
Origen: San Rafael
Botella: Burdeos 750 Andina Stelvin
Cierre: Screu caps



INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Malbec
Año de cosecha: 2023
Altitud: 515 msnm
Edad del viñedo: 17 años
Irrigación: Por goteo
Rinde por hectárea: 9000 kilos
Densidad: 3444 plantas por hectarea
Conducción: Espaldero alto
Suelo: Franco arenoso
Poda: Mixta tradicional Guyot doble
Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos
Fermentación alcohólica: Levaduras seleccionadas a 15°C durante 23 días
Fermentación maloláctica: No
Madera: No
Capacidad de guarda: Consumo anual

Alcohol: 13,9%
Azúcar: 9,8 g/L
Acidez: 6,3 g/L
Aditivos: Contiene sulfitos

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Mosto extraído después de 1 horas de maceración con sus pieles, trasegado y fermentado con levaduras seleccionadas a 15°C durante 23 días, interrupción de la fermentación por medio de frio para dejar un remanente de azúcar natural, el cual le aporta dulzura y jugosidad a este delicado rosado.

PRODUCCIÓN

16000 botellas
Temperatura ideal de consumo
6 - 10° C



NOTAS DE CATA

A la vista es rosado suave, con tonos atractivos, brillante, de mediana intensidad cromática, sus aromas se manifiestan con gran intensidad y definidas notas a frutos rojos como guindas, cerezas, frambuesas que invitan a probarlo. En boca tiene un ataque dulce acido bien equilibrado transmitiendo frescura y jugosidad, con mucha fuerza aromática en boca y final amable.

ENÓLOGO: Hector Renna



DESDE
2001

TARRAGONA 451 bis
ROSARIO, ARGENTINA

+54 9 341 6193447
www.bodegaaraujo.com.ar