

MALPENSADO

FICHAS TÉCNICAS

MALPENSADO / SWEET ROSE

TODOS TENEMOS UN LADO MALPENSADO

AÑADA 2020

VARIEDAD Chardonnay/Chenin/Malbec

ORIGEN Mendoza, Argentina.

ENOLOGA Constanza Gaitieri

Azúcar 40 g/L
Alcohol 12.2% v/v

ELABORACIÓN

Obtención de ambos vinos por prensado directo de la uva.
Elaboración de los mostos por separado, a bajas temperaturas para conservar los aromas.
Finalizada la 1ª fermentación de cada vino, se realiza el blend entre ambos para la toma de espuma (2ª fermentación)

TOMA DE ESPUMA

Assemblage de vinos base. Fermentación y estancia sobre lías alrededor de 120 días en tanques de acero inoxidable (método Charmat), entre 14-16°C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Rosa salmón, con tintes frambuesa

Espuma: Burbujas pequeñas a medianas, finas

Aromas: Floral (pétalos de rosa roja), frambuesa, ciruela, pomelo rosado, tutti frutti, ananá

Boca: Redonda, equilibrio entre acidez, azúcar y alcohol; untuosidad y persistencia.

[SPARKLING WINES]

Mendoza Argentina

