

# ROSÉ MANÍA



## Malbec 2024

1997 fue el año de nuestro primer Malbec Rosé. El impulso innovador del principio se convirtió en una “manía” por lograr un vino de fuerte personalidad.

**CEPAJE**  
100% Malbec.

**ORIGEN**  
Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

**PRODUCCIÓN**  
1100 cajas.

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	<b>PH</b>	<b>ACIDEZ</b>
12,40 % vol.	8,66 gr./lt.	3,35	6,45 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

Producido del jugo proveniente de la maceración pelicular durante 18 horas a los efectos de extraer el color que lo caracteriza. Fermentando a muy bajas temperaturas, del orden de los 12 °C a 14 °C durante 5 semanas. Se detuvo la fermentación mediante frío, a los efectos de conservar unos gramos de azúcar naturales.

### CRIANZA

En vasijas con epoxy.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2024. Tapa a rosca.

### POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 12 meses de puesta en botella.



## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Rojo cereza con tonos salmón, brillante.

### AROMAS

Frambuesas frescas, cerezas, frutos rojos silvestres y recuerdos cítricos.

### BOCA

Delicado paladar que sabe a pomelo, cereza y frambuesa.

### FINAL

Balanceado. Fresca acidez e intenso gusto frutado.

# ROSÉ MANÍA

## Malbec 2024

### AÑADA

La sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas, pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (\*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches más frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices.

(\*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

### CONSUMIR

8 °C a 10 °C (bien frío).

Acompaña bien aperitivos, picadas de verano, sushi, entradas de fiambres y quesos, postres como ensaladas de frutas, frutas de estación, sobremesas con frutos secos.

