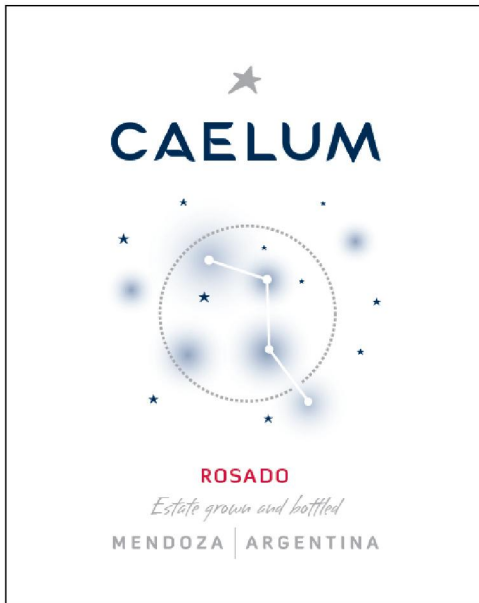




-ROSADO CLÁSICO-



Variedades

50% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon

Ubicación de los viñedos

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

Año de plantación de viñedos

Entre 2000 y 2006

Tipo de suelo

Arcilloso con canto rodado

Altitud sobre el nivel del mar

1.050 m

Producción por hectárea

8 ton/ha

• Notas de cata

Vino fresco de color "piel de cebolla" y aromas a frutas rojas frescas como frutilla y notas florales. De acidez y alcohol equilibrados, se convierte en un vino ideal como aperitivo.

• Tipo de corcho

Select bio

• Producción anual

4.000 botellas

• Temperatura de servicio

Entre 11 y 12 °C

• Enólogo

Giuseppe Franceschini