



*Caelum es una pequeña constelación que puede ser observada desde el hemisferio sur.  
En ella, se ve representado el cincel, la herramienta del escultor.  
Como el cincel para el escultor, las manos son para nosotros, la herramienta de  
elaboración de nuestros vinos.*

## ★ ROSADO TERRUÑO

### VIÑEDOS

---

**UBICACIÓN:** *Agrelo, Luján de Cuyo.*

**ALTITUD:** *1.000 msnm.*

**AÑO DE PLANTACIÓN:** *2000.*

**RENDIMIENTO:** *8.000 kg/ha.*

**CONDUCCIÓN:** *Espaldero.*

**COSECHA:** *Manual.*

**SUELO:** *Arcilla con canto rodado.*

### ELABORACIÓN

---

**COMPOSICIÓN:** *50% Malbec - 50% Pinot Noir.*

**VINIFICACIÓN:** *Selección manual de racimos. Prensado a racimo entero.  
Agregado de levaduras y fermentación. Mínimo de 6 meses de crianza en  
tanque de acero inoxidable. Clarificado, filtrado y fraccionado.*

**PRODUCCIÓN:** *4.000 botellas/año.*

**ENÓLOGO:** *Juan Ubaldini.*

### NOTAS DE CATA

---

*De color rosado leve, presenta aromas que van de la fruta roja fresca, como la  
frutilla, a notas florales. La altura de los viñedos y su particular vinificación ha  
permitido obtener un vino con estructura y elegancia.*

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** *Entre 10°C y 11°C.*

