



FINCA
EL ORIGEN
ANDES SIGNATURE
MOUNTAIN CHARACTER

MALBEC ROSÉ

Lo que antes fue un océano y luego una cordillera, hoy alberga viñedos de altura que producen vinos con una personalidad inspirada en la montaña y una complejidad y un carácter que solo este terroir puede otorgar.



VIÑEDOS



Ubicación: Las uvas para este increíble vino single vineyard provienen de nuestra finca La Esperanza, ubicada en Los Chacayes, Valle de Uco.

Altura: 1.200 msnm para Finca La Esperanza.

Rendimiento: 12.000 kilos por hectárea

VINIFICACIÓN



Las uvas utilizadas en este vino se cosechan a mano y se prensan suavemente. El mosto se vinifica sin contacto con las pieles para producir así su característico color rosado.

Posteriormente, el vino se fermenta con levaduras seleccionadas en condiciones de temperatura controlada (12-14°C) durante 15 días en cubas de acero inoxidable. 20% de la mezcla se cría en barricas de roble francés durante 12 meses.

Por último, el vino se clarifica de forma natural y se embotella inmediatamente después para preservar la fruta y sus frescos aromas.



NOTAS DE CATA

Vino 100% Malbec de delicado color rosa.

La nariz despliega notas de bayas, cereza y frutas tropicales, como piña y melocotón blanco, sutiles toques florales y un final marcado por la vainilla.

El paladar regala una acidez vibrante, una textura cremosa y un delicioso final.



MARIDAJE Y TEMPERATURA DE SERVICIO



Platos succulentos y especiados, pollo asado y quesos suaves.

Servir a 54°-57°F / 12°-14°C.