



NAVIRA

ROSÉ 2017

COSECHA: 2017

VARIEDADES: 40% Syrah -40% Merlot-20% Malbec.

VIÑEDOS: Uvas provenientes de nuestros viñedos situados en Fincas de Colonia Caroya, Finca Las Corzuelas-Quilino y Finca Bonetto-Las Playas Cruz del Eje-Córdoba.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Despalillado suave y envío a tanques de acero inoxidable, no se realiza maceración pelicular, fermentación a bajas temperaturas 14-15°C, durante 20 días con levaduras seleccionadas.

NOTAS DE CATA: Color rosado de intensidad media alta, en aroma es fresco, herbal, con reminiscencias a frutas rojas ácidas (frambuesa, frutilla). En boca es complejo y frutado, de persistencia media.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,50 %

AZÚCAR RESIDUAL: 4,00 g/l

PH: 3,45

ACIDEZ TOTAL: 6,52 g/l

PRODUCCIÓN: 5.000 Botellas

SERVICIO: Entre 6-8°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN: Daniela Mansilla