



NOTAS DE CATA

Tonalidad rosa pálido brillante, en nariz presenta aromas a fruta roja fresca como frambuesas y frutilla, algo de notas florales que otorgan mayor complejidad. En boca es fresco y vibrante, con acidez equilibrada que realza su carácter frutal, presenta textura suave y sedosa con un final frutado y jugoso que invita a una segunda copa.

ANTUCURA
Rosado

2024

ANTUCURA Rosado

2024

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvial, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Maceración corta con pieles hasta obtener la coloración deseada, luego prensado directo y fermentación a bajas temperaturas buscando la conservación de aromas primarios.
CRIANZA	6 meses de reposo en botella bajo humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	13,90 % Vol.
AZ	1,67 g/l
AC	5,13 g/l
PH	3,40



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

