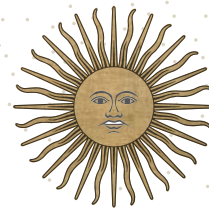


Pileta del año

2025 Rosé não Filtrado



Varietal

50% Malbec
50% Bonarda

Teor Alcoólico

13%

Acidez

Malbec 5,3 g/L
Bonarda 5,5 g/L

pH

Malbec 3,5%
Bonarda 3,6%

Idade do vinhedo

Malbec: 24 years
Bonarda: 24 years

Condução

Espaldeira (VSP)

Manejo do vinhedo

Irrigação por gotejamento,
poda Royat em cordão bilateral.
Equilíbrio entre área foliar e
carga de fruta.

Perfil do solo

Textura franco a franco-arenosa.
Solos profundos com grande
capacidade de exploração
radicular, aumentando a eficiência
no uso da água de irrigação.

Recepção

Desengace e moagem em
tanques de aço inoxidável.
Encubamento em tanques
de cimento.

Data de colheita

Malbec: 10 de março de 2025
Bonarda: 18 de abril de 2025

Origem

El Mercado, Santa Rosa

Altitude

650 masl

Açúcar

Malbec 2 g/L
Bonarda 2 g/L

Densidade

Malbec: 2,600 plants / ha
Bonarda: 3,000 plants / ha

Serviço

16° – 18°C

Maceração

Malbec: 14 horas em tanque de cimento,
em baixa temperatura, até a separação
do suco e das cascas.
Bonarda: 3 horas em tanque de cimento,
em baixa temperatura, até a separação
do suco e das cascas.

Fermentação

Fermentação espontânea com leveduras
nativas da propriedade, entre 20–25°C,
até o consumo total dos açúcares.

Fermentação malolática

Com bactérias nativas durante 30 dias.

Aging

8 months in concrete vessels.

Engarrafamento

3 de novembro de 2025

Colheita

Manual, em bins de 400 kg.

Produção

6,900 garrafas

Notas de degustação

Este rosé não filtrado combina Malbec e Bonarda do leste de Mendoza, resultando em um perfil fresco e expressivo. O Malbec aporta notas de cereja, morango e um leve toque floral, enquanto a Bonarda acrescenta framboesa, ameixa vermelha e um sutil traço herbáceo. Em boca, apresenta entrada suculenta e vibrante, com acidez equilibrada e boa tensão natural. Seu amadurecimento em cimento e a ausência de filtragem conferem maior volume e textura macia, finalizando fresco e persistente.

Lis Clément