

MALPENSADO

FICHAS TÉCNICAS

MALPENSADO / ROUSSANNE & MARSANNE MÉTODO TRADICIONAL

TODOS TENEMOS UN LADO MALPENSADO

AÑADA 2019

VARIEDAD Roussanne/Marsanne

ORIGEN Los Sauces, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

ENOLOGA Constanza Gaitieri

Azúcar 5.2 g/L

Alcohol 12.5% v/v

Acidez 6.2 g/L

ELABORACIÓN

Cosecha manual en caja.

Prensado directo ambas uvas enteras. Fermentación de los mostos entre 14-16°C en tanques de acero inoxidable.

TOMA DE ESPUMA

Segunda fermentación y estancia sobre lías, 32 meses. La toma de espuma se lleva a cabo en sala con temperatura controlada a 15°C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos

Espuma: Burbujas pequeñas a medianas, finas y abundantes, logrando un perlage ideal

Aromas: Algo de fruta fresca combinada con frutos secos y especias

Boca: Complejo, intenso, cremoso, largo, elegante

[SPARKLING WINES]

Mendoza Argentina



MALPENSADOWINES

