

# DARK

# WINES

A veces, es preciso sumirse  
en la absoluta oscuridad,  
para entender  
de donde viene la luz.

## FICHAS TÉCNICAS

---

### SYRAH ROSÉ

---

**AÑADA** 2022

**VARIEDAD** Syrah

**ORIGEN** Maipú, Mendoza, Argentina.

**ENOLOGA** Constanza Gaitieri

---

Azúcar < 1.8 g/L

Alcohol 12.8% v/v

Acidez Total 6.4 g/L

---

## ELABORACIÓN

Cosecha Manual en cajas de 18kg.

Mosto obtenido por prensado directo, lo que otorga un color muy delicado. Fermentación en tanques de acero inoxidable (12-15 días) con levaduras seleccionadas, y con temperaturas controladas (14-16°C). Finalizada la fermentación, se realizan tareas de clarificación, estabilización y filtración necesarios para el embotellado.

---

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Color:** Salmón rosa claro.

**Aromas:** Fruta roja, algunas notas cítricas generando un balance con sensación fresca.

**Boca:** Equilibrado, con acidez refrescante y textura delicada.

