

# NIEVES ANDINAS



## MALBEC ROSÉ

VARIETAL	100% Malbec Rosé
VINHEDO	Maipú , Mendoza, Argentina
ALTITUDE	850 m
COLHEITA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada entre 15 - 16 ° C. Tempo de fermentação de 10 a 15 dias.
ANALISE	Álcool: 13.0 % - PH: 3,72 Acidade total: 5.47 g/l - Açúcar: 1,75 g/l
COSERVAÇÃO	Em tanques de aço inoxidável.
TASTING NOTES	Visualmente apresenta-se com uma coloração salmão, delicado pink rosa cereja. Ao olfato tem uma intensa expressão de frutas vermelhas, como morangos e framboesas. Ao paladar apresenta uma entrada adocicada em harmonia com a sua excelente acidez natural.