

SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners



MIL DEMONIOS Cofermentado Rosado

Composición:

Cofermentado de Malbec / Cabernet franc / Petit verdot.

Zona:

Finca El Peral, Tupungato, Mendoza

Vinificación

Para la vinificación, se hace un prensado de racimos enteros, en prensa neumática, y se cofermentan las tres variedades juntas, posteriormente se efectúa un desborre estático a 8° C. El proceso de fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a 15°C. Terminada la fermentación se efectúan movimientos sobre lías.

El fraccionamiento se llevará a cabo 6 meses después de terminada la fermentación en los tanques.

Nota de cata del enólogo:

Las características de éste vino, son típicas de la zona de El Peral, notas frescas, muy frutadas, ciruelas, guindas, y algunas flores como notas de base.

En boca, ligero, fácil de tomar, con buena acidez y un largo final, frutado y fresco.

Ideal para acompañar con mariscos, quesos suaves y postres

Temperatura de Servicio:

13°C - 15°C

