

FUNCKENHAUSEN

ROSE 2024



COMPOSICIÓN VARIETAL:

93% Malbec - 7% Cabernet Sauvignon

DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 12,6%

Azúcar: 1,78 g/l

Acidez Total: 6,36 g/l

COSECHA:

Manual en caja de 16 kgs

ELABORACIÓN:

- Selección de racimos y despallado
- Maceración de horas en prensa neumática (extracción de color)
- Prensado y trasiego a tanque de acero inoxidable
- Previo al inicio de fermentación se mantiene a temperaturas bajas (debajo de 7°C) para fomentar la extracción de precursores aromáticos
- Fermentación: Se eleva la temperatura y fermenta con levaduras seleccionadas a menos de 17°C durante 12-15 días
- Fermentación maloláctica: no realiza
- Armado de corte
- Clarificación, estabilizado y leve filtrado previo embotellado

ENÓLOGA:

Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO:

Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA:

Color: asalmonado, claro, brillante.

Nariz: frutillas y flores blancas.

Boca: entrada amable, cuerpo medio y final refrescante que invita a una segunda copa.

Disfrutar con: quesos blandos, pescados grillados, mariscos, ensaladas, o platos a base de carnes blancas.



¡Acordate que viene en botella de 1 litro, no te olvides de compartirlo!

www.funckenhausen.com