

ALAMOS ROSÉ MALBEC



BODEGA CATENA ZAPATA

Fundada en 1902

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% MALBEC

GRADO ALCOHÓLICO: 13,10%

ELABORACIÓN:

Este vino ha sido 100% elaborado con la variedad Malbec, procedente de zonas de microclima frío.

Fermentación: 25 días de maceración, con levaduras seleccionadas, a una temperatura máxima de 16°C durante 42 días en tanques de acero inoxidable. Sin maceración malo-láctica.

CATA:

COLOR: Rojo cereza suave, fruto de su corta maceración pelicular.

AROMA: Fresco, con reminiscencias a frambuesas, frutillas y refrescantes notas de pomelo rosado.

SABOR: Se perciben sabores a frambuesas maduras y una acidez equilibrada, que persiste fresca y longeva hasta el final. Vino de excelente equilibrio y elegancia, resulta ideal para acompañar quesos, pescados y ensaladas verdes.

