



ANTONIETA

Rosé

2023



VARIETAL: 100% Pinot Noir

ALCOHOL: 13% ACIDEZ: 6,60 ph: 3,29

REGIÓN: Los Chacayes – Tunuyán – Valle de Uco – Mendoza – 1100 msnm

VINIFICACIÓN: Cosecha manual en bines plásticos de 300 kilos, prensado directo de los racimos, desfangado o desborre estático del jugo por acción de frío y enzimas.

FERMENTACIÓN: Tanque de acero inoxidable a baja temperatura 13-14 °C, con levaduras seleccionadas.

SUELOS: Pobres en materia orgánica, de escasa profundidad, franco arenosos con presencia de guijarros en superficie, y piedras circulares en profundidad, algunas con depósitos calcáreos.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldero vertical alto (VSP) con riego por goteo. Clones: 777 – 114 – 115.

FERMENTACIÓN: Maloláctica parcial.

CRIANZA: Sobre sus borras durante 6 meses.

NOTAS DE CATA: Antonieta Rosé a la vista se aprecia con un tenue y pálido color rosa, con matices piel de cebolla. En nariz su expresión es fresca, que recuerda a frutas rojas ácidas como grosellas y arándanos, con notas entrelazadas de mandarina y manzanas verdes. En boca de impacto ligero, cuerpo medio, notas dulces bien equilibradas, y una refrescante y jugosa acidez que le dan un final largo y muy persistente.

MARIDAJES: Ideal para acompañar copas de mariscos frescos y ostras, bruschettas, ensaladas veraniegas, prosciutto y burrata, platos de pescados blancos fritos, bocadillos de salmón fresco, o sandwiches de pollo o pavo.

FALASCO
WINES

www.falascowines.com | @falascowines

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS