



AMAUTA ROSÉ



- ❖ **Composición varietal**
50 % Malbec -
50 % Cabernet Sauvignon
- ❖ **Origen uvas**
Viñedos propios ubicados a 1750 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cafayate, Provincia de Salta.
- ❖ **Estructura del viñedo**
Conducción en espaldero con Sistema de Posicionamiento Vertical (VPS).
- ❖ **Edad del viñedo**
10 años ambos varietales
- ❖ **Rendimiento por hectárea**
7 TN/ has en el Malbec, y 6 TN/ has en el Cabernet Sauvignon.
- ❖ **Cosecha**
Manual, en cajas de 20 kg.
- ❖ **Elaboración**
Maceración de 48 horas y fermentación en frío, entre 14 y 15 grados.
- ❖ **Roble**
No.

NOTAS DE CATA

Color: rojo granate brillante, de gran vivacidad.

Nariz: de aroma frutado, intenso, con notas de frutilla y frambuesa.

Boca: fácil de beber, de entrada dulce, ágil en boca, fresco, de gran equilibrio, con post gusto largo y dejos refrescantes.

Temperatura de servicio: entre 9 y 12 grados.

