



COQUENA ROSADO

VARIETAL	100% Malbec
VIÑEDO	Finca Tolombón, Valles Calchaquíes, Salta, Argentina. Tipo de viña: Espaldero - Poda: Cordón Pitoneado. Riego: por goteo. Altura sobre el nivel del mar: 1.700 metros.
COSECHA	Cosechado a mano, por la mañana, a bajas temperaturas, en cajas de 20 kg. cada una. Mesa de selección de racimos.
BODEGUERO	Marcos Etchart (Cafayate, Salta, Argentina)
VINIFICACION	Maceración pelicular en frío durante de 10 horas aprox. Fermentación a temperaturas controladas (15°) en tanques de 5.300 litros de acero inoxidable. Levaduras seleccionadas.
DEGUSTACIÓN	A la vista se presenta brillante y límpido, con un intenso color. Aroma intenso, con un carácter frutal muy marcado de frutas rojas maduras, así como aromas a mermelada de frutilla. En boca repite el carácter frutado, con buena tipicidad varietal, acidez equilibrada que confiere frescura y final persistente.

NOTAS

*Cosecha 2023: Cosechado mediados de Marzo.
24.600 botellas. Alcohol: 13,90% v/v*
