

Pileta del año

2025 Rosado sin filtrar



Varietal

50% Malbec
50% Bonarda

Alcohol

13%

Acidez

Malbec 5,3 %
Bonarda 5,5 %

pH

Malbec 3,5%
Bonarda 3,6%

Edad del viñedo

Malbec: 24 años
Bonarda: 24 años

Origen

El Marcado, Santa Rosa

Altitud

650 msnm

Azúcar

Malbec 2%
Bonarda 2%

Densidad

Malbec: 2.600 plantas por hectárea
Bonarda: 3.000 plantas por hectárea

Servicio

16° – 18°C

Conducción

Espaldero

Manejo del viñedo

Riego por goteo, poda
Royat en cordón bilateral.
Equilibrio entre superficie
foliar y kg de fruta.

Perfil de suelo

Textura franco a franco
arenosa. Suelos profundos
con gran posibilidad de
exploración radicular,
mejorando la eficacia en
el uso de agua para riego.

Recepción

Molienda en lagares de acero
inoxidable. Encubado en piletas
de cemento.

Fecha de cosecha

Malbec 10/03/2025
Bonarda 18/04/2025

Maceración

Malbec: 14 hs en vasija de cemento
en frio hasta separar jugo de pieles.
Bonarda: 3 horas en vasija de cemento
frio hasta separar jugo de pieles.

Fermentación

Espontanea con levaduras nativas
de la finca, de 20° a 25° hasta con-
sumir la totalidad de azúcares.

Malolactica

Con bacterias nativas durante
30 días.

Crianza

8 meses en vasija de cemento

Embotellado

11/03/2025

Modalidad

Manual en bins de 400kg

Producción

6.900 botellas

Notas de cata

Este rosado sin filtrar combina Malbec y Bonarda del este mendocino, dando como resultado un perfil fresco y expresivo. El Malbec aporta notas de cereza, frutilla y un delicado matiz floral, mientras que la Bonarda suma frambuesa, ciruela roja y un sutil toque herbáceo. En boca, la entrada es jugosa y vibrante, con una acidez equilibrada y buena tensión natural. Su crianza en cemento y la nula filtración le dan mayor volumen y una textura amable, culminando en un final fresco y persistente.