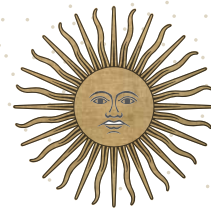


# Pileta del año

## 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 Mercado, 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 frío hasta separar jugo de pieles.  
Bonarda: 3 horas en vasija de cemento  
frío hasta separar jugo de pieles.

### Fermentación

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

### Maloláctica

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.

Creado por Lis Clément