

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

CATALPA
ROSÉ

Origen

San José, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Viñedos (Clon 777)

Altitud:	1.300 msnm.	Conducción:	Guyot doble.
Suelo:	Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.		
Riego:	Por goteo.		
Rendimiento:	60 qq/ha ~ 6.000 kg/ha.		
Cosecha:	Marzo; manual y en cajas de 20 kgs.		

Elaboración

Selección mediante doble cinta (racimos/bayas) y posterior encubado por gravedad (sin bombas).
Siguiendo el método "Provence", se deja en contacto el mosto con los hollejos durante 48 horas a 5 °C; fermentación de 15 días a 15°C en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura.
Estabilización en frío. Filtración y fraccionamiento en el mismo año de la cosecha para mantener frescura deseada.

Datos Técnicos

Composición:	100% Pinot Noir		
Grado Alc.:	12,5 %/vol	Acidez:	5,95 g/l.

Notas de Cata

Vista:	Rosa pálido brillante
Nariz:	Notas de pétalos de rosa y cereza.
Boca:	Fruta roja (cereza, frutilla), elegante y cremoso.



Guarda potencial: 3 años.