

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

SERBAL
MALBEC-ROSÉ



Origen

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

Viñedos

Altitud:	1.300 msnm.
Conducción:	Guyot doble.
Suelo:	Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.
Riego:	Por goteo.
Rendimiento:	90 qq/ha ~ 9.000 kg/ha.
Cosecha:	Marzo; manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección mediante doble cinta (racimos/bayas) y posterior encubado por gravedad (sin bombas).
Maceración en frío (5°C) por 2 días; fermentación de 18 días entre 13 y 18 °C en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura.

Datos Técnicos

Composición:	100% Malbec.		
Grado Alc.:	12,50 %/vol	Acidez:	6,0 g/l.

Notas de Cata

Vista:	Pálido rojo rubí brillante.
Nariz:	Notas de cereza y frutos del bosque.
Boca:	Untuoso, vivaz, fresco.

Guarda potencial: 3 años.