



SOTAVENTO



CONTRAMAESTRE | GARNACHA ROSÉ COSECHA 2021



UGARTECHE . LUJÁN DE CUYO

MENDOZA . ARGENTINA

Un rosado nacido en Ugarteche a 960 metros de altura. La finca fue plantada en el año 2000 y se conduce en espaldero alto, ideal para exponer bien la fruta al sol y mantener su frescura.

La cosecha es manual, con mirada atenta y manos pacientes. Las uvas se prensan con escobajo y fermentan a baja temperatura (16° C) en tanques de acero inoxidable. Luego, crianza breve pero precisa: tres meses sobre lías finas, con aporte sutil de roble francés de tostado medio. Clarificación, filtrado y listo para salir.

Lo que vas a encontrar:

Color piel de cebolla, con destellos dorados que recuerdan la siesta en la viña. En nariz, aromas florales, especias como pimientas, junto con un perfil herbáceo que refresca. La crianza sobre lías suma aromas tostados y dulces que equilibran. En boca es fresco, largo, con acidez firme y una textura envolvente.

Producción limitada: Un vino que habla de origen, precisión y el valor del tiempo.

ALCOHOL: 14.3%

PH: 3.2

ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/L

COMPOSICIÓN: Garnacha 100%

Luigi Perocco
WINEMAKER



 sotaventowines