



## MALPENSADO CHAMPENOISE ROSE SYRAH

---

**Variedad** Syrah 100%

**Origen** La Consulta – San Carlos , Mendoza

**Enóloga** Constanza Gaitieri

---

Azúcar Menos de 3 g/L

Alcohol 12,2 %v/v

---

**Toma de Espuma** Segunda fermentación del vino base en botella y estancia sobre lías durante 6 meses (método Champenoise o Tradicional), con temperaturas medias de 15°C.

**Notas de Degustación** Color: Rosa con tonos salmon

Espuma: Burbujas pequeñas a medianas, finas y abundantes logrando un perlage ideal. Aromas a menmbrillo, manzana roja, compota de ciruela, y leve flores rojas. Boca equilibrada.

**MALPENSADO**  
SPARKLING WINES

---