

# MALPENSADO

## FICHAS TÉCNICAS

### MALPENSADO / ROUSSANNE & MARSANNE MÉTODO TRADICIONAL

TODOS TENEMOS UN LADO MALPENSADO

**AÑADA** 2019

**VARIEDAD** Roussanne/Marsanne

**ORIGEN** Los Sauces, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

**ENOLOGA** Constanza Gaitieri

Azúcar 5.2 g/L

Alcohol 12.5% v/v

Acidez 6.2 g/L

## ELABORACIÓN

Cosecha manual en caja.

Prensado directo ambas uvas enteras. Fermentación de los mostos entre 14-16°C en tanques de acero inoxidable.

## TOMA DE ESPUMA

Segunda fermentación y estancia sobre lías, 32 meses. La toma de espuma se lleva a cabo en sala con temperatura controlada a 15°C.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Color:** Amarillo pálido con reflejos verdosos

**Espuma:** Burbujas pequeñas a medianas, finas y abundantes, logrando un perlage ideal

**Aromas:** Algo de fruta fresca combinada con frutos secos y especias

**Boca:** Complejo, intenso, cremoso, largo, elegante

[ SPARKLING WINES ]

*Mendoza Argentina*



MALPENSADOWINES

