

# MALPENSADO

## FICHAS TÉCNICAS

### MALPENSADO / SWEET ROSE

TODOS TENEMOS UN LADO MALPENSADO

**AÑADA** 2020

**VARIEDAD** Chardonnay/Chenin/Malbec

**ORIGEN** Mendoza, Argentina.

**ENOLOGA** Constanza Gaitieri

Azúcar 40 g/L  
Alcohol 12.2% v/v

## ELABORACIÓN

Obtención de ambos vinos por prensado directo de la uva. Elaboración de los mostos por separado, a bajas temperaturas para conservar los aromas. Finalizada la 1ª fermentación de cada vino, se realiza el blend entre ambos para la toma de espuma (2ª fermentación)

## TOMA DE ESPUMA

Assemblage de vinos base. Fermentación y estancia sobre lías alrededor de 120 días en tanques de acero inoxidable (método Charmat), entre 14-16°C.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

**Color:** Rosa salmón, con tintes frambuesa

**Espuma:** Burbujas pequeñas a medianas, finas

**Aromas:** Floral (pétalos de rosa roja), frambuesa, ciruela, pomelo rosado, tutti frutti, ananá

**Boca:** Redonda, equilibrio entre acidez, azúcar y alcohol; untuosidad y persistencia.

[ SPARKLING WINES ]

*Mendoza Argentina*

