

CHACABUCO

ROSÉ

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.



VARIEDAD 100% Malbec

COSECHA 2020

ORIGEN 100% Zona Este

ELABORACIÓN Uvas seleccionadas con fermentación a temperatura controlada. El mosto pasa 2 a 6 hs de contacto pelicular, luego se extrae y se procede a fermentar como un vino blanco sin contacto con hollejos.

NOTAS DE CATA Color: Rosa con reflejos rojizos.
Aroma: Se aprecian notas frutales que recuerdan a fresas, cerezas y frambuesas. Boca: Es un vino joven, fácil de beber, delicadamente dulce y refrescante.

ALCOHOL 13%

MARIDAJE Ideal para disfrutar como aperitivo, acompañar carnes blancas, mariscos y frutos de mar.

TEMPERATURA Beber entre 8° y 10° C