

DOLIUM CLASICO

Rose de Malbec 2007

Variedad:	Malbec 100%
Vendimia:	Cosecha manual en cajas de 20 kg
Maceración en Frio:	Este vino proviene de la sangría de los vinos destinados a Clásico y Petit Reserva por lo que La maceración con los orujos es bastante corta.
Fermentación alcohólica:	Tradicional en tanque de acero inoxidable, entre 15°C y 18°C con levadura especialmente Seleccionada.
Fermentación Maloláctica:	50% Completa con bacterias indígenas.
Crianza:	8 meses sobre lías en Barrica de roble.
Filtración:	Fina de Abrillantamiento.
Estiba en botella:	2 meses
Alcohol:	14,5 °Gl.
PH:	3,4
Acidez Total:	5,84 g/l

Notas de degustación: *En la vista podremos observar un color rojo suave con destellos violetas muy intenso y brillante, en nariz encontramos aromas donde predominan las frutas como ciruela, mora, frutilla, menta y eucalipto también encontramos aromas de la madera como coco y vainilla, en boca tiene una entrada agradable muy fresca y aterciopelada con una larga persistencia.*

Reporte de Cosecha: *Para este vino las condiciones climáticas tanto como las características de los viñedos son las mismas que los vinos tintos de donde proviene, ya que se obtiene de la sangría del Malbec Clásico y del Petit Reserva.*

Reporte de Cosecha: *La zona presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica entre el día y la noche, obteniendo como resultado una excelente madurez en todos los constituyentes del fruto. En la cosecha 2007 predominaron los días de mucho sol, durante todo el período vegetativo, sin lluvias cercanas a la cosecha que pudieran producir alteraciones microbiológicas o daño alguno en el fruto.*