

PINOT ROSÉ

2016

Los Árboles, San Pablo Tunuyán,
Valle de Uco, Mendoza.

CULTIVO

VARIEDAD: 100% Pinot Noir.

COSECHA: primeros días de febrero en forma manual, en cajas de 20 kg.

ELABORACIÓN

VINO BASE: prensado directo. Fermentación a 15/18 °C durante 20 días. Sin fermentación maloláctica.

ESPUMANTE: método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

TIEMPO SOBRE LEVADURAS: 30 meses.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL	AZÚCAR	ACIDEZ
11,5 %	5,3 g/l	7,65 g/l

NOTAS DE CATA

VISTA | Muy delicados destellos cobrizos. Finos cordones de cremosas burbujas.

NARIZ | Frutas rojas como cereza y frutilla. Cera y miel de abeja. Toda la tipicidad y sensualidad del Pinot Noir.

BOCA | Entrada muy fresca, y a la vez largo y pleno. Nos invita a tomar más. Las frutas percibidas en nariz se revelan ampliamente en boca. De una delicadeza y complejidad incomparables. Temperatura de servicio: 10 °C.

The logo for Alma 4 is a stylized, handwritten-style script in black ink. The word 'Alma' is written in a cursive font, and the number '4' is written in a bold, blocky font. The entire logo is centered at the bottom of the page.

ESPUMANTES