

LAURITA > ROSADO MALBEC ORGÁNICO



PRESENTACIÓN

Productor: Bodega Araujo

Línea: Laurita

Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina

Botella: Burdeos 750 Andina Stelvin

Cierre: Screu caps

INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 100% Malbec.

Año de cosecha: 2023.

Altitud: 515 msnm.

Edad del viñedo: 17 años.

Irrigación: Por goteo.

Rinde por hectárea promedio: 9000 kilos.

Densidad: 3444 plantas por hectarea.

Conducción: Espaldero alto.

Suelo: Franco arenoso.

Poda: Mixta tradicional Guyot doble.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kilos.

Fermentación alcohólica: Levaduras seleccionadas a 15°C durante 23 días.

Fermentación maloláctica: No.

Madera: No.

Capacidad de guarda: Consumo anual.

Alcohol: 13,9 %

Azúcar: 9,8 g/L

Acidez: 6,3 g/L

Aditivos: Contiene sulfitos.

PACKAGING

Caja: cartón corrugado calidad B5 con capacidad para 6 botellas, con separador.

Peso por caja: 7.035 kg.

Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

LAURITA > ROSADO MALBEC ORGÁNICO



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Mosto extraído después de 1 horas de maceración con sus pieles, trasegado y fermentado con levaduras seleccionadas a 15°C durante 23 días, interrupción de la fermentación por medio de frio para dejar un remanente de azúcar natural, el cual le aporta dulzura y jugosidad a este delicado rosado.

PRODUCCIÓN

16000 Botellas

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

6 - 10° C

NOTAS DE CATA

A la vista es rosado suave, con tonos atractivos, brillante, de mediana intensidad cromática, sus aromas se manifiestan con gran intensidad y definidas notas a frutos rojos como guindas, cerezas, frambuesas que invitan a probarlo. En boca tiene un ataque dulce acido bien equilibrado transmitiendo frescura y jugosidad, con mucha fuerza aromática en boca y final amable.