

# LAURITA > ROSADO CABERNET SAUVIGNON ORGÁNICO



## PRESENTACIÓN

---

**Productor:** Bodega Araujo

**Línea:** Laurita

**Origen:** San Rafael, Mendoza, Argentina

**Botella:** Burdeos 750 Andina Stelvin

**Cierre:** Screw caps

## INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

---

**Uvas:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Año de cosecha:** 2024.

**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:** 11,7 %

**Azúcar:** 1,8 g/L

**Acidez:** 4,95 g/L

**Aditivos:** Contiene sulfitos.

# LAURITA > ROSADO CABERNET SAUVIGNON ORGÁNICO



## PROCESO DE VINIFICACIÓN

---

Mosto extraído por prensado directo y sin maceración con sus pieles, trasegado y fermentado con levaduras seleccionadas a 15°C durante 23 días, vino pensado desde el viñedo, y cuidadosamente seleccionado de la parcela que le dió origen.

## PRODUCCIÓN

---

15000 Botellas

## TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

---

8 - 10° C

## NOTAS DE CATA

---

A la vista es rosado suave, con tonos piel de cebolla muy atractivos, brillante, de muy baja intensidad cromática, sus aromas se manifiestan con intensidad y definidas notas a frutales que invitan a probarlo. En boca tiene una entrada amable equilibrada transmitiendo frescura.