

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.