



ROBERTO  
**BONFANTI**  
Bodega Boutique Familiar

**BONFANTI**

## **Malbec Rosado**

2017



### **METODO DE ELABORACIÓN**

Uvas 100% Malbec de cepas de 85 años. La elaboración comienza con la extracción de un porcentaje de mosto de cada uno de los tanques que se utilizaron para fermentar los vinos tintos Malbec 2017, los cuales llevaban un tiempo de fermentación de tan solo 24-36 horas, momento en que se procedió a la mencionada extracción. Este mosto se hace fermentar en tanques separados, a una T° de 18-20 °C, y durante 11 días.

### **ENÓLOGO**

Sebastián Bonfanti.

### **VARIETAL**

100% Malbec.

### **COSECHA**

2017

### **UBICACIÓN DEL VIÑEDO**

Perdriel, Luján de Cuyo, Mza.

### **EDAD DEL VIÑEDO**

85 años.

### **ALTITUD**

938 msm.

### **SISTEMA DE CONDUCCIÓN**

Espaldero.

### **CANTIDAD DE HAS**

8 has.

### **TIPO DE SUELO**

Franco arenoso, poco profundo.

### **RENDIMIENTO**

80 qq/ha

### **FORMA DE COSECHA**

Manual en cajas de 20 kg.

### **MES DE COSECHA**

Abril.

### **ALCOHOL: 14,0 v/v**

### **AZÚCAR: 1,8 g/l**

### **ACIDEZ TOTAL: 6,30 g/l**

### **ACIDEZ VOLÁTIL: 0,15 g/l**

### **NOTA DE CATA**

Inusual color salmón muy brillante y translucido. Impresionante por su atracción visual. Marcado aroma a fruta, principalmente cereza, pera y durazno. De sabores frescos y agradables con persistencia de peras, con un largo final de boca. Beber entre 8°C y 10°C.