

Nuri

ALFREDO ROCA - ROSADO MALBEC



Terruño San Rafael, Mendoza.
Finca Santa Herminia.

Suelo Compacto limo-arcilloso.
Capa de ripio y piedras cercanas a la superficie

Altitud 750 msnm

Variedad Malbec 96% - Sangiovese 4%

Fecha de vendimia Tercera semana de marzo

ELABORACIÓN

Despalillado y estrujado a bajas temperaturas, se trabajó bajo atmósfera controlada para evitar oxidaciones. Leve maceración de pieles en frío antes del prensado. Se fermentó el jugo de libre escorrido a una temperatura de 13° C. Permanencia sobre borras finas de 3 meses, filtrado y embotellado

NOTAS DE CATA

Delicado color rosado coral. Expresivo en nariz, se muestra fresco y elegante con características florales que se combinan con ciertas notas dulces de frutos rojos.

Gran presencia en boca con muy buen volumen y elegancia. Se destaca la frambuesa y frutilla con un toque cítrico del pomelo rosado y un final marcado por su fresca acidez. Es excelente para disfrutar de un vino fresco en el verano, sin sacrificar elegancia y carácter. También para acompañar platos de frutos de mar o aquellos basados en pollo o cerdo.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN



ALFREDO ROCA

SAN RAFAEL - MENDOZA

54 260 4497194 / 4497250 roca@rocawines.com
www.rocawines.com