



RENACER *BEQUIGNOL ROSÉ 2023*

Composición varietal

Bequignol.

Uvas

Agrelo, Luján de Cuyo.

Viñedos

Más de 20 años de antigüedad.

Cosecha

Manual en cajas de 17 kilos.

Selección

Manual de racimos.

Maceración

Prensado directo de racimos enteros.

Fermentación alcohólica

Con levaduras seleccionadas durante 30 días en tanques de acero inoxidable y a temperatura controlada de 12 y 13°.

Fermentación maloláctica

No.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13.5%

pH: 3.26

Acidez total: 5.7 g/l

NOTAS DE CATA:

A la vista presenta color rosado salmón con reflejos dorados, en nariz evoca notas cítricas como pomelo rosado además de un sutil matiz mineral que aporta complejidad. En el paladar muestra una boca fresca con acidez viva y gran persistencia.



RENACER
BEQUIGNOL ROSÉ 2023