SEPTIMA

MENDOZA • ARGENTINA

BODEGA:

Somos la séptima bodega de la familia Raventós-Codorníu. Ubicados en Agrelo, Mendoza, elaboramos vinos elegantes, transparentes y genuinos. Cinco siglos de herencia en nuestro ADN.

DATOS TÉCNICOS

VARIEDAD:
Malbec

AÑO:
2021

REGIÓN:
Luján de Cuyo - Agrelo 1050 m.s.n.m

GRADO ALCOHÓLICO:
13,3

AZÚCAR RESIDUALES:
1,1

ACIDEZ TOTAL:
6,3

NOTAS DE CATA

Vista: Vino brillante de color rosa pálido.

Nariz: En nariz se destacan los aromas a flores y frutas como la cereza y ciruela.

Boca: En boca tiene una entrada amable y una gran frescura.

Temperatura de servicio

10 grados

Maridaje ideal

Ensaladas frescas, sushi, pastelería, pizzas.

VENDIMIA

La primavera se desarrolló extremadamente seca, con la ocurrencia de una helada el 5 de octubre que afectó levemente las producciones en los viñedos de los tres oasis productivos de Mendoza. El verano se desarrolló bastante fresco, con presencia de precipitaciones entre enero y febrero, lo que retardaron el inicio de cosecha en variedades blancas, a pasar de contar con menores rendimientos producto de la helada.

WINEMAKING

Se realiza pensado directo de los racimos con uva enfríada a 5°C, el mosto obtenido de los primeros pensados se mantuvo durante 2 semanas a entre 0° y 2°C en contacto con las borras gruesas en suspensión (proceso que llamamos "Estabulación").FInalizado este tiempo, el mosto se clarificó, y se condujo la fermentacion a una temperatura de 14°C mediante el uso levaduras seleccionadas.

Terminada la fermentacion, el vino fue mantenido a 10°C durante 3 meses sobre sus borras finas y luego fue embotellado.

WINEMAKERS:
Paula Borgo
Leonardo Pisano

ING. AGRÓNOMO:
Alejandro Livellara

La pasión se expresa en rosado.-

1551 1872
RAVENTÓS CODORNÍU
BODEGAS Y VIÑEDOS

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

SEPTIMA

MENDOZA • ARGENTINA

THE WINERY:

We are the seventh winery of the Raventós-Codorníu family. Located in Agrelo, Mendoza, we make elegant, transparent, and genuine wines. Five centuries of heritage in our DNA.

TECHNICAL DATA

VARIETY:
Malbec

VINTAGE:
2021

REGION:
Luján de Cuyo (Agrelo, 1050 m.a.s.l.)

ALCOHOL:
13,3

RESIDUAL SUGAR:
1,1

TOTAL ACIDITY:
6,3

TASTING NOTES

Colour: Bright, pale pink wine.

Nose: On the nose, we can highlight floral, fruity aromas like cherry and plum.

Palate: Very fresh on the palate, with a gentle attack.

Serving Temperature

10 grade

Food Pairing

Fresh salads, sushi, patisserie, pizzas.

VINTAGE

The spring was extremely dry and featured a frost on October 5th which slightly affected the produce of Mendoza's three winemaking oases. The summer was fairly cool, with rains between January and February which delayed the beginning of the harvest for white varieties, despite the lower yield caused by the frost.

WINEMAKING

Grapes were chilled to 5 °C, then boughs were pressed directly. The must obtained from this first pressing was kept in contact with the gross lees in suspension at 0 to 2 °C for two weeks (a process called "stabulation").

After completing this step, the must was clarified and fermented at 14 °C by means of selected yeasts. When fermentation was done, the wine was kept at 10 °C on the fine lees for three months, and then bottled.

WINEMAKERS:
Paula Borgo
Leonardo Pisano

AGRICULTURAL ENGINEER:
Alejandro Livellara

La pasión se expresa en rosado.-

1551 1872
RAVENTÓS CODORNÍU
BODEGAS Y VIÑEDOS

DRINK WITH MODERATION. THE SALE OF THIS PRODUCT TO PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE IS PROHIBITED BY LAW.