

ELEMENTOS

Dejá que el día decante junto a Elementos, un vino que busca acompañarte en tu día a día en todos esos pequeños momentos de armonía y disfrute. Elementos es una selección de vinos varietales jóvenes, frescos e intensamente frutados. Un vino ideal para tomar solo, como aperitivo o acompañado de un buen maridaje.



VARIEDAD: Rosado de Torrontés

ELABORACIÓN

ELEMENTOS Rosado de Torrontés es un vino único por su elegancia frutal, gran frescura y marcada tendencia floral.

Los trabajos de recolección y elaboración se realizan de manera muy cuidadosa para preservar las características frescas, florales y frutadas de la uva Torrontés.

Cosechamos a primera hora de la mañana, donde la temperatura todavía es muy baja. Las uvas se transportan hacia la bodega para comenzar inmediatamente con los procesos de despalillado cuidadoso, enfriado de la uva, corta maceración pelicular en frío dentro de la prensa y limpieza del jugo de uva. Una vez realizado esto, se realiza la co-fermentación alcohólica junto con un porcentaje de granos de uva Malbec (7%) y utilizando levaduras seleccionadas. Fermentación a bajas temperaturas (15-16°C).

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Rosado muy leve, brillante, con tonalidades aceradas y tenues notas salmón. Muy límpido.

AROMA: De aroma delicado y simple, de buena intensidad, muy floral y frutado.

SABOR: Sabores frescos, frutados y refrescantes. Con un buen balance en boca, agradable entrada dulce y buena acidez. Muy fácil de tomar. Muy rico y elegante final.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 12.70%
- Azúcares reductores: 8.00 g/l
- Acidez Total: 7,01 g/l
- pH: 3,22

OBSERVACIONES

Se recomienda beberlo entre 5°C y 9°C.
Destapar minutos previos al servicio.

ELEMENTOS
DEJÁ QUE EL DÍA DECANTE