

Ficha técnica

# INCONSCIENTE

## Merlot Rosé

### 2024

**Región:** Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.  
Elaborado y embotellado en la propiedad.

**Enólogo:** Joaquín Martín

**Viñedo:** 1200m. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener viñedos equilibrados que aporten uvas de la más alta calidad. Cuartel 5 - Clon 342

**Vinificación:** Cosechado de foma manual en bins de 350kg el 20-02-2024, luego se prensó a racimos enteros de forma inmediata buscando el mínimo contacto entre pieles y mosto recién obtenido, se desborró y realizó tanto su fermentación como crianza en huevos de concreto de 2.225L.

**Crianza:** 6 meses en huevo de concreto



**Producción:** 2.225 lts.

**Notas de cata :** Color rosa brillante, en nariz se presentan aromas a frutas rojas como frutilla y cereza, en boca la acidez marca el recorrido en el tiempo, con un retrogusto jugoso que hace recordar a ciruelas.

**Composición:**

Merlot: 100%

**Datos analíticos:**

Alcohol: 12.6%	Azúcar (g/l): 1.8
Acidez (g/l): 5.9	PH: 3.08