

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 forma manual en bines 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 desbordó y realizó tanto su fermentación como crianza en huevos de concreto de 2.225L.

Crianza: 6 meses en huevo de concreto

INCONSCIENTE



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