



MIL DEMONIOS



MIL DEMONIOS COFERMENTADO ROSADO

Variedad

Cofermentado de Malbec / Cabernet Franc / Petit Verdot

Viñedos

El Peral, Tupungato. Mendoza

Suelo

Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.
Altura 1320 msnm.

Vinificación y crianza

Para la vinificación, se hace un prensado de racimos enteros, en prensa neumática, y se cofermentan las tres variedades juntas, posteriormente se efectúa un desborre estático a 8°C. Fermentación controlada a baja temperatura. El fraccionamiento se llevará a cabo 6 meses después de crianza en tanques de acero inoxidable.

Nota de cata del enólogo

Las características de éste vino, son típicas de la zona de El Peral, notas frescas, muy frutadas, ciruelas, guindas y algunas flores como notas de base. En boca, ligero, fácil de tomar, con buena acidez y un largo final, frutado y fresco. Ideal para acompañar mariscos, quesos suaves y postres.