



FICHAS TECNICAS BODEGA VIDELA DORNA.

MAROMA ROSADO MALBEC- SAUVIGNON BLANC

Ubicación del viñedo: Luis Beltrán, La esmeralda valle medio del rio negro.

Edad del viñedo: 6 años

Cosecha: 20 de febrero del 2018 (SAUV.BLANC), 10 de marzo del 2018 (MALBEC)

Rendimiento: 5000 kg por hectáreas

Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Maceración: Prensado directo de las uvas en forma muy suave y lento.

Fermentación: con levaduras seleccionadas, a temperatura controlada entre 13°-15°C en pequeños tanques

Crianza: 2 meses en botella.

Comentarios del enólogo: vino rosado de características muy particulares, como el terroir de donde proviene. Presenta un color rosado-naranja muy suave, brillante y límpido. En nariz se aprecian aromas a cítricos con sutiles y agradables notas de peras, durazno blanco y flores.

En boca se lo percibe muy fresco y equilibrado, con una muy buena y agradable acidez y un largo final que invita a tomarlo bien fresco.