



CASA BOHER ROSÉ

FICHA TÉCNICA

ORIGEN

34% Malbec de Alto Agrelo, 33% Merlot y 33% Pinot Noir de Tunuyán. Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ANÁLISIS

Alcohol 12,8 v/v.

ELABORACIÓN

Elaboración de Merlot y Pinot Noir con prensado y separación de pieles pre-fermentativas. El Malbec se tomó del sangrado en tanque a las pocas horas de encubado. Su conjunto se fermentó, luego de un desborre en tanques de acero inoxidable a temperaturas bajas controladas y con el agregado de levaduras seleccionadas.

Terminada la fermentación alcohólica se separaron las borras mediante un trasiego y se conservó el vino en tanque de acero inoxidable, donde se realizó la fermentación maloláctica.

El embotellado del vino filtrado y limpio se llevó a cabo en Agosto del mismo año.

GUARDA Y SERVICIO

No exponer a la luz y mantener a temperaturas entre 14°C y 18°C. Servir entre 8°C a 10°C.

PRESENTACIÓN

Caja x 6 unidades (CAB-007)

NOTAS DE CATA

Es un vino Rosado que proviene de un blend de tintas, quedando en juego frutas frescas y flores con una boca amable, dulce y de buen volúmen.
