



CASA BOHER ROSÉ 2022

FICHA TÉCNICA

ORIGEN Y ELABORACIÓN

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

Molienda y separación de pieles y semillas en prensa neumática. Desborre en tanques de acero inoxidable de cada varietal por separado, por maceración fría. Su conjunto se co-fermentó 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.

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

ANÁLISIS

Alcohol 13 v/v.

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 uvas tintas, entrando en juego frutas frescas y flores con una boca vibrante, elegante y de final persistente.
