



## ROSÉ

**56%**  
Malbec

**39%**  
Cab. Franc

**8%**  
Syrah

### **Viñedo**

Finca Bautem  
Maipú | Barrancas  
750m sobre el nivel del mar.

### **Producción**

10.000 botellas / año.

### **Conservación**

4 meses sobre las borras finas para que gane en volumen y suavidad.

### **Notas de cata**

Presenta un atractivo color rosado en nariz se aprecian notas a fruta fresca con notas rojas y blancas. En boca posee un paso suave y elegante que siempre invita a tomar una segunda copa. Expresión frutal y perfectas características varietales.

### **Elaboración**

Este rosé se obtiene de la co-fermentación entre Malbec-Syrah y Cabernet Franc. Se cosechan el mismo día en las primeras horas de la mañana aprovechando que la temperatura de la uva es aún fresca. En bodega se somete a un prensado suave, luego procedemos al desborre y su fermentación la cual la trabajamos por debajo de los 15 °C para conservar la mayor cantidad de aromas. Es un vino al cual no dejamos que haga su fermentación malolácica. Se conserva durante 4-5 meses sobre las borras finas y se fracciona todos los Julio de cada año que se elabora.