



# ANTONIETA

*Rosé*

2021



VARIETAL: 100% Pinot Noir

ALCOHOL: 13% ACIDEZ:6,50 ph: 3,12

REGIÓN: Los Chacayes – Tunuyán – Valle de Uco – Mendoza – 1100 msnm

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bines plasticos de 300 kilos, prensado directo de los racimos, desfangado o desborre estático del jugo por acción de frío y enzimas.

FERMENTACIÓN: tanque de acero inoxidable a baja temperatura 13-14 °c, con levaduras seleccionadas.

SUELOS: pobres en materia orgánica, de escasa profundidad, franco arenosos con presencia de guijarros en superficie, y piedras circulares en profundidad, algunas con depósitos calcáreos.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: espaldero vertical alto (vsp) con riego por goteo. Clones: 777 – 114 – 115.

FERMENTACIÓN: maloláctica parcial.

CRIANZA: sobre sus borras durante 6 meses.

NOTAS DE CATA: antonieta rosé a la vista se aprecia con un tenue y pálido color rosa, con matices piel de cebolla. En nariz su expresión es fresca, que recuerda a frutas rojas ácidas como grosellas y arándanos, con notas entrelazadas de mandarina y manzanas verdes. En boca de impacto ligero, cuerpo medio, notas dulces bien equilibradas, y una refrescante y jugosa acidez que le dan un final largo y muy persistente.

MARIDAJES: ideal para acompañar copas de mariscos frescos y ostras, bruschettas , ensaladas veraniegas, prosciutto y burrata, platos de pescados blancos fritos, bocadillos de salmón fresco, o sandwichs de pollo o pavo.

**FALASCO**  
WINES

[www.falascowines.com](http://www.falascowines.com) |    @falascowines

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS