



MARGOT
BODEGA & VIÑEDOS

MAULA ROSÉ L'AMOUR

NOTA DE CATA

Elegante tono rosa salmonado, pálido por la corta maceración pre-fermentativa en frío. Predominan las frambuesas, los aromas florales y de cerezas, típicos de los Malbec de Tupungato. La cosecha en el momento preciso le otorga equilibrada acidez, taninos suaves y redondos que lo hacen fácil de beber y de larga persistencia en boca.

MAULA ROSÉ L'AMOUR

FICHA TÉCNICA

UVA: 100% Malbec

VIÑEDOS: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA: 1.100 m.s.n.m., al pie de la Cordillera de Los Andes.

TIPO DE SUELO: Franco.

RIEGO: Austero por surcos, de mayo a diciembre de cada año.

COSECHA: Abril, manual en cajas de 17 kg con selección de racimos en finca y bodega.

MACERACIÓN: Pre-fermentativa en frío durante dos horas en prensa neumática para promover la extracción de aromas típicos

FERMENTACIÓN: A 15° / 16° C con levaduras seleccionadas.

MADURACIÓN: Tres meses en botella.

ALCOHOL VOL.: 13,9%

ENÓLOGO: Lic. Romina Carparelli.

BRANDING: Impronta comic de los versos del tango Mano a Mano, “como juega el gato Maula con el mísero ratón”.

«Ejemplar fresco y de linda aromática. Frutas rojas, sumado a hierbas aromáticas y toques florales, toman la copa por asalto y conjugan una paleta de alto impacto. De recorrido ágil, este rosado 100% Malbec de Tupungato, vuelve a ofrecer una alta carga de aromas en el paladar, con mucha fruta roja crujiente, que deja un buen recuerdo en la boca».

Juan Diego Wasilevsky · Vinos & Bodegas iProfesional

WWW.BODEGAMARGOT.COM.AR · WWW.MAULAWINES.COM.AR



SINGLE VINEYARD