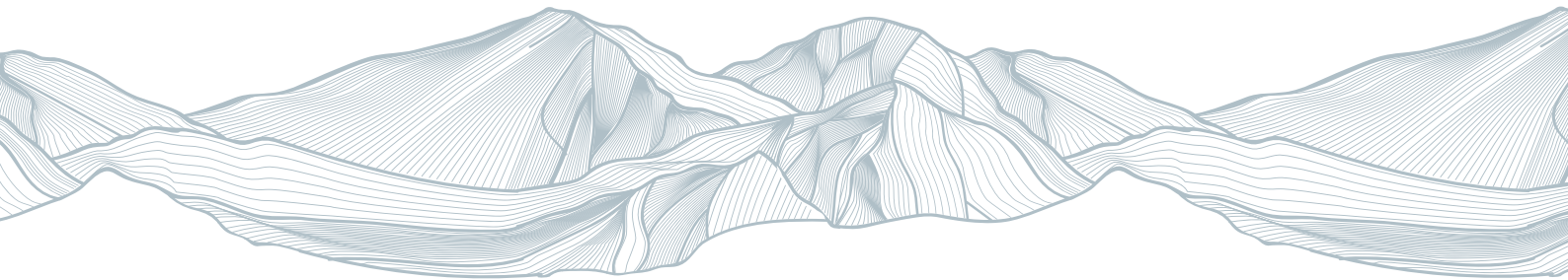


ANDELUNA

ROSE

2019



*Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna.
La altura precisa, el aire de la cordillera, el sol, el trabajo de nuestra
gente dan a estos vinos elegancia, balance, amabilidad. Este vino
representa la magia de su entorno, la expresión de su lugar.*

Somos Andeluna. somos vinos de Montaña



Vinificación

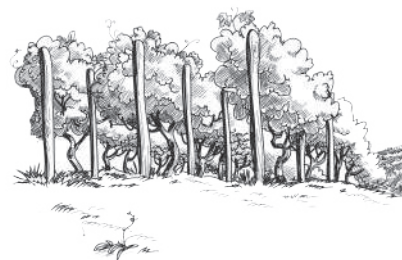
- . Selección de granos en forma manual.
- . Prensado Neumático.
- . Desborre previo estático a baja temperatura.
- . Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 14 °C.
- . Sin paso por madera ni FML.

Notas de cata

- . Presenta un radiante y pálido matiz color salmón.
- . Intensa expresión de frutos rojos como guinda y cereza, también se destacan aromas a rosas rojas.
- . Se aprecian los gustos de fruto rojo pequeño en conjunto con una frescura proveniente de una equilibrada acidez.

Datos técnicos

Fraccionado 04/09
ALc: 13%
Az: 1,8g/l
AT: 5,7
pH: 3,15
AV: 0,04



Enólogo Jefe: Manuel González Bals

Puntajes

Descorchados | Cosecha 19 | **90 pts.**

James Suckling | Cosecha 18 | **90 pts.**

Drinks Business Global Masters Rose | Cosecha 18 | **Medalla de Plata**

Descorchados | Cosecha 18 | **88 pts.**

drinks
business

DESCORCHADOS

JAMESSUCKLING.COM



www.andeluna.com.ar



@bodegaandeluna



@bodegaandeluna



BodegaAndeluna



Bodega Andeluna