



## NOTAS DE CATA

Es un espumante de atractivo color rosa vivaz y delicadas burbujas. Con expresivos aromas florales, cítricos y de frutos rojos. De sabor dulce, fresco y frutal.

## CUENTO ESPUMANTE ROSÉ

### FICHA TÉCNICA

Variedad: Torrontés - Malbec.

Presentación: 750 ml.



Maridajes: comidas elaboradas con frutos de mar, como ceviche. Ensaladas mediterráneas y postres con frutos frescos.



Temperatura de servicio: 5 °C.



Guarda estimada: 4 años aprox.

### ELABORACIÓN

Se fermentan los jugos de Torrontés con Malbec, dando origen a este blend rosé. Posteriormente y bajo el método charmat, se realiza la segunda fermentación hasta lograr la espuma deseada y dejando un destacado remanente de azúcar natural.

Enólogos: Oscar Egea y Walter Egea.

Ingeniero agrónomo: Jorge Riveros.

### VIÑEDOS

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

**Antigüedad:** 25 años.

**Altitud de los viñedos:** 650-700 m SNM.

**Rendimiento:** 22.000 kg/ha

**Riego:** Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

**Producción anual:** 30.000 botellas.