ANTUCURA PINK
PINOT NOIR ROSÉ

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24º-28ºC en vasijas de 100-150hl.; maceración durante 20-30 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
NOTAS DE CATA	Vino rosado intenso y fresco. En él predominan los aromas a frambuesa y frutilla fresca con toques de frutos tropicales. Refrescante y seco como un rosado clásico.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	13,6% v/v
AZ	2,37 g/l
AC	4,57 g/l
PH	3,7