



BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



DOÑA SILVINA MALBEC ROSADO 2016



Γύρω στα τέλη Φεβρουαρίου/αρχές Μαρτίου, δηλαδή στην αρχή του τρύγου του νότιου ημισφαιρίου, μαζεύουμε τα σταφύλια βιολογικής και βιοδυναμικής καλλιέργειας που προορίζονται για το Doña Silvina Rosado. Η διαλογή τους γίνεται με το χέρι στο οινοποιείο μας. Στη συνέχεια, με τη μέθοδο της πίεσης ξεκινάμε την οινοποίηση σε ανοξειδωτές δεξαμενές. Οι λίγες ώρες επαφής του μούστου με το φλοιό των σταφυλιών μας χαρίζει ένα ανοιχτό σομόν/κεραμιδί χρώμα με διακριτικά αρώματα λευκών λουλουδιών και φράουλας. Η γεύση του χαρακτηρίζεται από φρεσκάδα, ισορροπημένη οξύτητα και καταλήγει σε μία ζωνρή επίγευση, ανεπαισθητα πιπεράτη. Ιδανικό για να συνοδεύσει δροσερές σαλάτες, λευκά τυριά και θαλασσινά.

Ποικιλία:	Malbec 100%
Alcohol:	14.1%
Υπολειματικά Σάκχαρα:	1.40g/l
pH:	3,5
Τοποθεσία:	Villa Seca, Maipu, Mendoza
Ηλικία Αμπελώνα:	11 έτη
Υψόμετρο	700μ.
Φύτευση:	αυτόριζα, γραμμικός αμπελώνας
Πυκνότητα φύτευσης:	6,000 φυτά ανά εκτάριο
Απόδοση:	1,5kg ανά φυτό
Ημερομηνία Τρύγου:	Τέλη Φεβρουαρίου 2016
Ημερομηνία Εμφιάλωσης:	Οκτώβριος 2016

Σερβίρεται στους 8-10°C