

ANDELUNA 1300 MALBEC ROSE 2012

Vineyards Locations / Ubicación de los viñedos

The grapes used come from our vineyard situated in Tupungato, Mendoza at over 1300 m.a.s.l. (4300 feet). This region is characterized by its wide temperature ranges allowing for the production of grapes with very intense colors and flavors. Ideal to elaborate naturally concentrated wines which are suitable for aging.

La uva utilizada fue extraída en su totalidad de nuestros viñedos ubicados en Tupungato, Mendoza a más de 1300 m.s.n.m. Esta zona se caracteriza por su gran amplitud térmica lo que permite obtener uvas de gran intensidad en su color, y una importante expresión aromática. Ideal para elaborar vinos de concentración natural aptos para la guarda.

Vineyards / Viñedos

Our vineyards are equipped with a drip-irrigation system that allows us to adjust and supply the exact amount of water that plants require. Canopy management is performed in order to obtain a yield of less than 10.000 kg per hectare. Clusters generally carry small-sized berries, and have adequate exposure to the sun in order to preserve the aromatic characteristics.

Los viñedos elegidos cuentan con un adecuado manejo del riego a través del sistema de goteo que aporta la exacta cantidad de agua que necesita la planta. Realizamos un manejo de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 10.000 kg. Los racimos se caracterizan por tener granos pequeños y poseen una adecuada exposición al sol para preservar las características aromáticas.

Consultant Enologist / Enólogo consultor

Michel Rolland

Vinification / Vinificación

Berries are selected by hand before vinification. Pre-fermentation maceration at low temperatures 4 hours. Rinsing and removal of lees prior to fermentation, which is carried out by means of selected yeasts in stainless steel tanks at temperatures maintained at around 16°C (60°F).

Selección de granos en forma manual. Maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas durante 4 horas. Ecurrido y desborre previo a la fermentación, la cual se lleva a cabo por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 16°C.

Technical Data / Datos técnicos

Alcohol 13.0% / Residual sugar 1.35 g/l / Total acidity 5,70 g/l / PH 3.30

Tasting Notes / Notas de cata

Bright and intense pinkish distinctive color with violet hues. On the nose it surprises by its intense notes of berries and floral aromas with reminiscences of strawberry, roses, violets & black-berries. A fresh, smooth and velvety wine with a sweet touch. Serve at 9°C (48°F).

De color rojo cereza con tintes violáceos. En nariz impresiona su gran expresión frutal y floral, en donde se destacan la cereza, frutilla, frambuesas, ciruela y la mora, también rosas y violetas. En boca se destaca su frescura con una leve nota dulce. Servir a 9°C.

Awards & Ratings



MAR DE VINHO (Brasil), Melhor da Argentina, 86 pts, | Vint. 2009

