



DON ROSENDO WINES

Don Rosendo Wines, bodega boutique perteneciente a la familia Pereyra Iraola, de amplia trayectoria agropecuaria en la Argentina.

Los viñedos están ubicados al pie de la Cordillera de los Andes en un entorno natural y con identidad propia. Nuestros vinos han logrado importantes reconocimientos y premios a nivel mundial.



DON ROSENDO SPECIAL SELECTION

Ubicación del viñedo: Luján de Cuyo

Edad del viñedo: 25 años

Altitud: 990 msnm

Suelo: Franco arcilloso

Sistema de conducción: Espaldero

Sistema de riego: Goteo presurizado

Cosecha: Manual

Rendimiento: 9000kg por /Ha

Añejamiento: 8 meses en roble francés

Elaboración: Método tradicional con remontajes y delestages, fermenta a 24-26°C se inocula con levaduras seleccionadas y el tiempo de fermentación es de 8 días y 10 días de maceración post fermentativa con mínimos movimientos. Luego se prensa y trasiega a un tanque de acero inoxidable donde realiza fermentación maloláctica, de ahí se añeja en madera francesa por 8 meses.

Tiempo de guarda: 3 años

Notas de cata: A la vista, muestra un profundo color rojo oscuro con reflejos violáceos. En nariz es redondo y completo, con reminiscencias de frutos rojos maduros típicos de este varietal. Aromas de especias y nueces concedidos por el roble. en la boca es fresco, jugoso, equilibrado, con taninos suaves.

MALBEC



Botella llena
Peso: 1,44 kg
Cónica alta



6x750
Peso x Caja: 8,88 kg
Alto: 33,5 cm
Ancho: 16,3 cm
Largo: 24,5 cm



Cajas x pallet arlog
(1m x 1,2m)
Unidades: 140
Peso Total: 1128,2 kg

MENDOZA • ARGENTINA

donrosendowines.com