



FLOR SILVESTRE

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

FICHA TÉCNICA ROSADO DE SANGIOVESE -sin filtrar-

LÍNEA: COLORES

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Suelo arenoso y pedregoso, aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en una de las márgenes del Río Las Tunas, Agua Amarga. Viñedo antiguo.

METODO DE ELABORACIÓN:

La uva llega a la bodega y se prensa racimo entero. El contacto con las pieles fue de 3 horas. La fermentación fue espontánea con levaduras indígenas, a temperaturas entre 13° y 15°C en huevos de concreto. La fermentación fue lenta, a baja temperatura. Luego de 6 meses se fracciona sin estabilizar, sin filtrar y sin clarificar.

NOTAS DE CATA: Es un vino rosado brillante, de intensidad aromática pronunciada con notas a guinda, cereza roja, frambuesa amarilla, pétalos de rosa y rosa mosqueta. De entrada seca, acidez refrescante y buen volumen en boca, es un vino rosado complejo y elegante.

“Colores es nuestra rebeldía, nuestra forma de desafiar la norma. Queremos que la naturaleza sea la que mande, que el terroir sea el verdadero protagonista. No queremos vinos maquillados, sino auténticos, crudos, sin filtros.”



*Enología: Ing. Agrónomo Agustín Balestra Zingaretti
Viticultores: Santiago Balestra Zingaretti / Agustín
Balestra Zingaretti*