

FESTIVO

ROSÉ 100%

Festivo fue concebido para honrar el trabajo anual de todas las personas que entregan su sacrificio para que los viñedos lleguen a ser cosechados en el tiempo de Vendimia.

Es un vino alegre, que expresa la fuerza de nuestra gente, de nuestra tierra mendocina y sus días de cosecha, días festivos rodeados de música y danzas típicas.

Festivo nos habla del alma de la uva, llena de vida y juventud.

Celebramos, festejamos, honramos al viñedo que nos entrega sus frutos.



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Vista Flores, Valle de Uco.
Mendoza, Argentina.

Altitud 1000 m.s.n.m.

Suelo Franco arenoso de origen aluvional con depósitos calcáreos.



COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.



MARIDAJE SUGERIDO

Aperitivo ideal. Recomendado para pastas, pescados y quesos.



*La celebración de la vid
que se transforma
en la fiesta del vino.*



VINIFICACIÓN

Se hace una selección de racimos y se procede al prensado de los racimos enteros. El mosto obtenido se fermenta en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas entre 13° C y 15° C para preservar la fruta y frescura. El vino obtenido permanece un tiempo breve con las lías finas para luego ser filtrado y embotellado.

CRIANZA

Sin añejamiento en barrica.



NOTAS DE CATA

De color rosa claro, brillante. En nariz presenta notas de fruta roja fresca, como frutilla y frambuesa. En boca se percibe su frescura y elegancia. Es un vino equilibrado, fresco y frutado.



TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 8°-10° C.

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER

Fincas: AGUSTÍN VICENTE

