



Perlita Rosado

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Junio 2021

En el seno del Clos de los Siete, Bodega DiamAndes da origen a grandes vinos de guarda destacados por su intensidad, complejidad y equilibrio. Gracias a la combinación del fabuloso terruño de 130 ha a 1100 m de altura al pie de los Andes, del savoir-faire bórdeles de los propietarios y del equipo argentino, logramos conseguir un distinguido estilo. En nuestros viñedos se destaca el concepto de agricultura sustentable con el cuidado integral del medio ambiente. En cuanto al proceso de elaboración, utilizamos el sistema gravitacional con 64 tanques pequeños de acero inoxidable termo regulados, aislados con doble pared.



AÑADA 2021

CORTE 100% Malbec.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. El 1 de Marzo.

SUELO Mayoría de arena, limo y arcilla con numeroso canto rodado. Altura 1100m.

CONDUCCIÓN DE LA VIÑA Concepto de agricultura sustentable, espaldero, raleo de fruta, deshoje. En proceso de reconversión a agricultura orgánica desde 2019.

VINIFICACIÓN Prensado directo. Fermentación en tanques de acero inoxidable.

ALCOHOL 13,5%

ENÓLOGO Ramiro Balliro.

ENÓLOGO CONSULTANTE Michel Rolland.

DESCRIPCIÓN De color rosa pálido cristalino. Es un vino delicado, afrutado y de elegantes aromas. Muy agradable, amplio, vivo, fresco y crujiente.



DiamAndes Perlita Rosado 2021

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

PRESS RELEASE



Fresh strawberries and peaches with citrus skin follow through to a medium-bodied, firm and lightly chewy palate. Flavored with an ash undertone and textured at the end. Malbec. Vegan. Screw cap.