



ACQUISTATO IL .....

Septima Rosado de Malbec 2021

2021

## Raffinato rosato



Svinando

Rosado de Malbec è un raffinato vino rosato prodotto dalla Bodega Séptima, situata nella zona di Lujan de Cuyo, nel cuore della regione vinicola di Mendoza in Argentina. Ottenuto da uve Malbec in purezza, provenienti da vigneti situati a 1050 metri sul livello del mare. Le uve vengono diraspate direttamente in pressa e, dopo una breve macerazione a freddo e una pressatura soffice, il mosto ottenuto viene mantenuto per 2 settimane tra 0°C e 2°C a contatto con le fecce in sospensione. Successivamente, il mosto viene chiarificato e avviato alla fase di fermentazione. Il vino ottenuto viene quindi conservato per 4 mesi sulle fecce fini, acquisendo una particolare consistenza setosa. Alla vista, il Rosado de Malbec si presenta con un colore rosa pallido e sfumature salmone. Al naso, si percepiscono aromi eleganti che ricordano i frutti rossi, come la ciliegia, accompagnati da note floreali, tenui e piacevoli. In bocca, il vino offre un ingresso fresco e fruttato, con un'acidità vivace e una succosità che ne esaltano la struttura. La consistenza setosa, dovuta al contatto con le fecce fini, contribuisce a rendere il vino rotondo, con tannini appena accennati e un corpo medio equilibrato. Il finale è lungo e persistente. Vino estremamente versatile, è ideale per accompagnare insalate, sushi, pizze e torte salate. La sua freschezza e la sua complessità aromatica lo rendono un eccellente abbinamento per una vasta gamma di piatti.

Si chiama Séptima e fa parte del Gruppo Raventós-Codorniu. E' una bella cantina situata ad Agrelo, nella regione argentina di Mendoza. E' la settima cantina del gruppo e si distingue per l'eleganza dei vini, tutti di alta qualità. La zona di Mendoza, del resto, con la sua varietà di altitudini e terreni, è famosa per la produzione di vini pregiati a livello internazionale. In particolare, la regione di Luján de Cuyo, dove si trova Séptima, nella parte meridionale della provincia, è rinomata per la qualità dei suoi vini rossi. Qui il clima è secco e soleggiato, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Condizioni ideali per la coltivazione delle viti e la produzione di vini di alta qualità.

### La Vigna

**Terreno** Alluvionale poco profondo - Limo da limoso ad argilloso con massi presenti in profondità.

### Esposizione Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Rosato

**Provenienza** Mendoza

**Uve** 100% Malbec

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Le uve sono state diraspate direttamente in pressa, dopo una breve macerazione a freddo e una pressatura soffice, il mosto ottenuto è stato mantenuto per 2 settimane tra 0° C e 2° C a contatto con le fecce in sospensione. Dopo questo processo, il mosto è stato chiarificato e per la fermentazione sono stati utilizzati lieviti secchi attivi. Questa fase si è svolta a 14°C - 16°C per un periodo di 20 giorni. Il vino è stato conservato a 10°C per 4 mesi sulle fecce fini.

**Sensazioni** vista: rosa pallido con sfumature salmone. Profumo: aromi eleganti che ricordano i frutti rossi come la ciliegia, con note floreali, tenui e piacevoli. Palato: ingresso fresco e fruttato, con acidità e succosità; al palato è rotondo, con tannini leggeri e una consistenza setosa dovuta al contatto con le fecce fini. Corpo medio equilibrato e finale lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821