



ACQUISTATO IL

Septima Rosado de Malbec 2023

2023

Raffinato rosato



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.

La Vigna	
Terreno	Alluvionale poco profondo - Limo da limoso ad argilloso con massi presenti in profondità.
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821