

# LAURITA > ROSADO MALBEC ORGÁNICO



## PRESENTACIÓN

---

**Productor:** Bodega Araujo

**Línea:** Laurita

**Origen:** San Rafael, Mendoza, Argentina

**Botella:** Burdeos 750 Andina Stelvin

**Cierre:** Screu caps

## INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

---

**Uvas:** 100% Malbec.

**Año de cosecha:** 2023.

**Altitud:** 515 msnm.

**Edad del viñedo:** 17 años.

**Irrigación:** Por goteo.

**Rinde por hectárea promedio:** 9000 kilos.

**Densidad:** 3444 plantas por hectarea.

**Conducción:** Espaldero alto.

**Suelo:** Franco arenoso.

**Poda:** Mixta tradicional Guyot doble.

**Cosecha:** Manual en cajas de 20 kilos.

**Fermentación alcohólica:** Levaduras seleccionadas a 15°C durante 23 días.

**Fermentación maloláctica:** No.

**Madera:** No.

**Capacidad de guarda:** Consumo anual.

**Alcohol:** 13,9 %

**Azúcar:** 9,8 g/L

**Acidez:** 6,3 g/L

**Aditivos:** Contiene sulfitos.

## PACKAGING

---

**Caja:** cartón corrugado calidad B5 con capacidad para 6 botellas, con separador.

**Peso por caja:** 7.035 kg.

**Paletización recomendada:** 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una).

# LAURITA > ROSADO MALBEC ORGÁNICO



## PROCESO DE VINIFICACIÓN

---

Mosto extraído después de 1 horas de maceración con sus pieles, trasegado y fermentado con levaduras seleccionadas a 15°C durante 23 días, interrupción de la fermentación por medio de frio para dejar un remanente de azúcar natural, el cual le aporta dulzura y jugosidad a este delicado rosado.

## PRODUCCIÓN

---

16000 Botellas

## TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

---

6 - 10° C

## NOTAS DE CATA

---

A la vista es rosado suave, con tonos atractivos, brillante, de mediana intensidad cromática, sus aromas se manifiestan con gran intensidad y definidas notas a frutos rojos como guindas, cerezas, frambuesas que invitan a probarlo. En boca tiene un ataque dulce acido bien equilibrado transmitiendo frescura y jugosidad, con mucha fuerza aromática en boca y final amable.