

PACHECO PEREDA

Vinos frescos, frutales y fáciles de beber. Perfectos para maridar comidas como aperitivos, o simplemente disfrutar un buen vino

ROSÉ 2023

NOTAS DE CATA

Fresco, con aromas a fruta blanca madura, miel y cítricos. Equilibrado por una sutil acidez y un final frutado.

MARIDAJE

Perfecto acompañar quesos suaves, pastas y frutos de mar.

ELABORACIÓN

Cosecha temprana de Syrah y Sangiovese, prensando las uvas y separando el jugo. Se limpia el mosto como un blanco convencional y luego fermenta a 16-18 °C durante 21 días en acero inoxidable.

VARIETAL

60% Sangiovese e 40% Syrah.

REGIÓN

San Martín, Maipú, Luján de Cuyo.



INFORMACIÓN TÉCNICA

TA: 5,11 g/L pH: 3.3 RS: 5,5 g/L ALCOHOL: 13%

