



## Pink Goat

### Rosé 2012

**VARIEDAD:** Syrah 85% - Malbec 15%.

**ESTILO:** Frutal, complejo y fresco.

**PRODUCCIÓN:** 666 cajas.

**TONS. POR HA.:** Entre 8.000 y 9.000 kg.

**EDAD DEL VIÑEDO:** 14 y 15 years (Tamaya Norte y Tamaya Sur)

**TIPO DE SUELO:** Aluvial, arcillo pedregoso en Tamaya Sur y Franco Arenoso en Tamaya Norte.

**TIPO DE RIEGO:** Riego gota a gota.

**COSECHA:** Cosecha manual en contenedores de 12 kg.

#### ANÁLISIS:

Alcohol 14% vol.

#### VINIFICACIÓN:

Las uvas fueron cosechadas manualmente en Abril. Se transportaron cuidadosamente a la Bodega. Una vez despalillado el racimo, las uvas fueron suavemente molidas, maceradas entre 6 y 8 horas en contacto con su piel, y luego son prensadas. El jugo que resulta, da un color rojo vivo y es enviado a un estanque de acero inoxidable para su decantación, luego se inocula con levaduras seleccionadas para potenciar aromas frutales y se fermenta a temperatura no mayor de 16°C. Una vez que la fermentación alcohólica termina, se trasiega, se estabiliza proteicamente, tartáricamente, posteriormente se filtra y se envasa.

#### NOTA DE CATA:

Rosado frambuesa, intenso con leves reflejos púrpura. La nariz revela acentos de granadina, mezclando frezas silvestres, cerezas y casis. Tonos florales y sutiles toques de pimienta resaltan el ambiente frutal sobre notas de sotobosque húmedo en tela de fondo. La boca se hace embajadora de todo el abanico aromático a través de su voluptuosa textura. Una creciente y encantadora sensación aterciopelada enrolla una fresca vibrante, la cual moldea entonces un final fresco de muchos relieves donde suaves frutos rojos explotan con toques florales especiados.

#### POTENCIAL DE GUARDA:

Consumir antes de los 2 primeros años.

#### ENOLÓGO:

José Pablo Martín.

