



# FINCA LOS PRIMOS

## ROSÉ

### DATOS ANALÍTICOS: ANALYTICAL DATA:

---

|                                           |                          |
|-------------------------------------------|--------------------------|
| Añada / <i>Vintage</i> :                  | 2016                     |
| Varietal / <i>Variety</i> :               | Malbec, Merlot y Bonarda |
| Alcohol / <i>Alcohol</i> :                | 8,50 % V/V               |
| Azúcar Residual / <i>Residual Sugar</i> : | 53,00 g/l                |
| Acidez / <i>Acidity</i> :                 | 6,10 g/l                 |
| PH / <i>PH</i> :                          | 3,00                     |

Tiempo en botella / *Time in bottle*: 1 mes / 1 month

Tiempo en barrica /  
*Time in barrel*: No. Sin Contacto con Roble.  
No.

Producción por hectárea /  
*Production per Hectare*: 14.000 kg/ha.  
14.000 kg/ha.

Producción total /  
*Total Production*: 30.000 cajas x 9 litros  
30.000 cases x 9 liters

### VIÑEDOS / VINEYARDS:

---

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar.  
Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvial. / *Vineyards located in San Rafael,  
Mendoza at 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.*

### PROCESO DE FERMENTACIÓN: FERMENTATION PROCESS:

---

Maceración en frío con los hollejos por 12 horas y escurrido para iniciar la fermentación con levaduras seleccionadas. Centrifugado durante el proceso de fermentación dejando alrededor de 50gr/lit de azúcar natural de la uva por litro y un chispeante natural de gas carbónico remanente producido en fermentación. Cortes estabilización y embotellado.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

---

Color rojo violáceo de poca intensidad y matices seductores y atrayentes. Los aromas silvestres de frambuesa son muy evidentes a primera impresión, mezclado con ciertas notas cítricas. En boca surgen dulces sensación de frutas rojas y flores de violetas en combinación con un muy buen equilibrio azúcar acidez que lo hacen agradable y refrescante en el paladar.  
/ *Purple red color of low intensity, with seductive and appealing shades. The wild aromas of raspberries are immediately evident and mixed with citrus notes. A sweet sensation of berries and violet flowers in the mouth, in combination with an almost perfect sugar / acid balance. A pleasant and refreshing wine in the palate.*