



CALLE CONTASTINI

By LUPA

Paraje Altamira

Co-fermentación se refiere a un proceso de fermentación donde distintas variedades de uva fermentan juntas en el mismo recipiente y al mismo tiempo.

En nuestros vinos Calle Contastini aplicamos esta técnica porque queremos crear un vino con mayor diversidad y carácter de las variedades, en este caso en particular, el Petit Verdot aporta una textura más astringente y notas herbales frescas.



CALLE CONTASTINI

Rosado de Tintas 2024

Varietal: 50% Pinot Noir, 30% Cabernet Franc y 20% Petit Verdot.

Origen/Viñas: Finca La Carmela, Calle Contastini s/n, Paraje Altamira, Mendoza, Argentina

Altitud: 1.180 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Selección masal de Pinot Noir Paraje Altamira de 10 años, Petit Verdot de 16 años de antigüedad, Cabernet Franc de 20 años de antigüedad.

Vinificación: Un rosado con maceración con pieles durante dos horas. Co fermentación tradicional con levaduras indígenas, durante 10 días y en piletas de concreto, entre 16 y 22 grados de temperatura.

Alcohol: 11,5%

Acidez total: 6,5 gr/lt

Azúcar Residual: 2,0 gr/lt

Ph: 3,20

Botellas producidas: 2.300