



BUEYES

Extra Brut Rosé Malbec

Edad media de las vides: Más de 32 años.

Variedad de uva: 100% Malbec.

Época de vendimia: Última semana de febrero.

Vendimia: Manual, en cajas de plástico de 18 kg.

Producción media del viñedo: 8400 libras por acre.

Fermentación: Alcohólica a 16 °C durante 65 días.

Alcohol: 12,7° por Vol.

PH: 3,7

Azúcar residual: 6,7 grs/l

Producción: 1.700 cajas.

Nota de cata: Vino espumoso de suave y fresco color rosado. Burbujas pequeñas y abundantes que resaltan su finura y elegancia. Notas olfativas de frutos rojos (frambuesa, cereza) y cítricos. Excelente opción para acompañar postres de chocolate.