

# Familia Otero Ramos

## ROSÉ

---

### Notas de cata:

Rosé de Pinot Noir y Malbec. Color rojo transparente y brillante. En nariz una melange de flores, rosas, cerezas y fresas. Su entrada en boca es fresca, de buen equilibrio y acidez, con un toque acaramelado que llena el paladar. Untuoso y sedoso con una pequeña aguja que marca la diferencia.

**Alcohol:** 13%

**Región:** Mendoza, Argentina.

### Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la

cosecha,

- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

### Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de racimos,
- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

### Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

### Maridaje:

Pescados, Sushi y quesos suaves. Ceviches y aperitivos frescos.

