

Natural Origins

NATURAL ORIGINS ORGÁNICO ROSÉ 2026

La serie Natural Origins está compuesta por una combinación de uvas provenientes de viñedos propios y de productores orgánicos seleccionados del Valle de Uco, en las estribaciones de los Andes. Las uvas se benefician de importantes variaciones de temperatura entre el día y la noche, logrando una madurez exuberante y, al mismo tiempo, una jugosidad que invita a beber una segunda copa. Los vinos se elaboran con una sensibilidad francesa, sin crianza en roble, una tendencia que busca preservar la fruta y lograr vinos extremadamente amigables y fáciles de disfrutar.

REGIÓN

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Pinot Noir, 30% Syrah, 20% Pinot Grigio

SUELO

Franco arenoso.

VIÑEDOS

Nuestros viñedos están ubicados en el Valle de Uco, al pie de la Cordillera de los Andes, a 1.200 m sobre el nivel del mar. Las condiciones secas, los suelos arenosos resistentes a la filoxera, las brisas andinas y la amplia amplitud térmica crean un entorno ideal para la viticultura orgánica. El riego con agua proveniente del deshielo de los Andes y las raíces profundas de las vides cultivadas orgánicamente contribuyen a viñedos saludables y a vinos que expresan auténticamente su terroir.

ELABORACIÓN

Las uvas, provenientes del Valle de Uco, se cosechan temprano por la mañana para preservar la frescura de la fruta. Luego fermentan en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 15 °C durante 20 días. No tiene crianza en roble, lo que permite resaltar la fruta y la expresión varietal del vino.

NOTAS DE CATA

Rosa pálido y bastante cristalino. Aromas de fresas y frutos rojos con notas de ralladura de naranja. Vivo con acidez fresca y paladar afrutado.

MARIDAJE

Marida perfectamente con aperitivos, pollo y pasta o como aperitivo. Servir a 10°C.



AR: 1.3

ACIDEZ/PH: 5.77/3.29

ALCOHOL: 12%