

# ESZENCIA

ROSÉ



## ELABORACIÓN

**Variedad:** Sangrado Tempranillo Merlot

**Origen:** Valle de Santa María de Gallardo

**Altitud:** 1960 msnm

**Conducción:** Espaldero

**Irrigación:** Riego por goteo

**Enólogo:** Fabricio Hernández y Agostina Astegiano

**Alcohol:** 12.9%

## ENOLOGÍA

**Fermentación:** Tanque de acero inoxidable

**Crianza:** Joven, sin crianza

**Potencial:** 4 años

## NOTAS DE CATA

Vino de color fresa, medio intenso, seco, fresco y frutal. Se encuentran aromas a toronja roja, mandarina, dulce de fresa, cereza en almíbar, frambuesa, granada, y eucalipto, así como almendras tostadas. Acidez fresca y equilibrada, buen final con retrogusto frutal.



CASA DE QUESADA

VINO ROSADO

