ESZENCIA

ROSÉ 2022



Elaboración

Variedad: *Prensado Grenache y Sangrado Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y 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%*

Notas de cata

Fermentación: *Tanque de acero inoxidable*
Crianza: *Joven, sin crianza*
Potencial: *4 años*

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