



VALLE DE UCO ROSSO DI SERA

VIÑEDO:

Ubicación: Valle de Uco, Mendoza.

Suelo: aluvial

Altura: mayor a 1000 m.s.n.m.

Sistema de conducción: espaldero alto

Edad: 17 años.

Manejo: tradicional

ELABORACIÓN:

- Cosecha a mano.
- Prensado directo sin macerar.
- Desborre por frío
- Fermentación 20 días a 14°C
- Sin fermentación maloláctica.
- Conservación de 4 meses en barriles de 2° y 3°.

DATOS ANALITICOS

- **Composición varietal:** Blend de tintas
- **Cosecha:** 2017
- **Origen:** Valle de Uco, Mendoza, Argentina
- **Alcohol:** 12.0 %
- **Acidez Total:** 7.2 g/lit
- **pH:** 3.61
- **Azúcar:** 12 gr/lit

ENOLOGO

Felipe Stahlschmidt

NOTAS DEL SOMMELIER

Presenta color rosa claro. Aromas frutados y florales. La sensación en boca es fresca, los sabores recuerdan a granada, fresas final dulce. Rosso di Sera 2017 es un vino para tomar bien frío.



EL NOMBRE GIRA MUNDO, PROVIENE DE LA IDEA DE RECORRER Y CONOCER EL MUNDO. EVOCANDO UN TERRITORIO POR DESCUBRIR, UN SUEÑO DE ESPERANZA, EL PROGRESO Y LA LIBERTAD.

DECIDIMOS ELEGIR EL VALLE DE UCO CON SUS VIÑEDOS, PARA HACER LOS VINOS QUE EXPRESAN NUESTRO ORIGEN. COMO ES, Y QUE SE SIENTE VIVIR AL PIE DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, DONDE EL CLIMA ES DESÉRTICO, LAS ESTACIONES MARCADAS, EL SOL BRILLA MÁS DE 300 DÍAS.