



GRANDELIRIO ROSÉ

“Todo comenzó con un pensamiento loco, absurdo, contrario a la lógica, y de tan loco voló e hizo volar a los que se sumaron. Grandelirio el nuestro de hacer vinos que enamoran, de burlar el tiempo y el espacio”

VIÑEDOS:

Las uvas provienen de viñedos a una altura promedio de 1.100 mts. sobre el nivel del mar, en Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza. La vendimia de Pinot Gris se realiza durante la última semana de Febrero, mientras que la de Cabernet Franc, a mediados de Marzo. Se lleva a cabo durante las primeras horas de la mañana, con el fin de potenciar al máximo el carácter varietal de las uvas seleccionadas. Se realiza en forma manual, en pequeñas cajas plásticas, con selección de racimos en finca.

ELABORACIÓN:

Se realiza una suave maceración en frío a 5° C, durante 10 hrs., en prensa neumática para extraer el color deseado y los aromas varietales que resaltan la tipicidad de cada variedad. La fermentación se realiza en pequeños tanques de acero inoxidable a 12°C durante 15 días. Posteriormente se realiza una crianza sobre sus borras finas o lías durante 30 días.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

GRANDELIRIO Rosé, a la vista expresa su particular color rosa coral. En nariz es un vino de gran frescura y complejidad aromática, que recuerda a notas florales, frutos rojos y tropicales. En la boca es un vino untuoso y muy equilibrado, que se destaca por su final delicado y elegante.