

# INDAMA ROSADO DE ISABELLA 2019 EXOTIC WINE



COSECHA: 2019

VARIETADES: 100 % Isabella (variedad de origen Americano)

VIÑEDO: Finca Colonia Caroya (Alt. 550 msnm-Pedemonte-Centro de Córdoba)

Conducción espaldero alto, Producción: 8 Ton/ha.  
Suelos franco arenosos

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs. Selección de racimos en finca. 23°Bx 14 de marzo de 2018.

VINIFICACIÓN: Selección de racimos, despalillado, Encubado en tanque de acero inoxidable a bajas temperaturas (8°C), se retira el jugo sin macerar, fermentación a bajas temp (14-15°C) con levaduras autóctonas en tanque acero inox durante 20 días, filtración suave cuando marca menos de 1 Baumé (antes de que finalice la fermentación), de este modo queda un resto de azúcar natural de la uva.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 11.60 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 15.33 g/l

PH: 3.40

AC.TOTAL: 6.00 g/l

PRODUCCIÓN: 20.000 Botellas de 750 ml.

SERVICIO: Recomendamos servir entre 8-10°C de temperatura

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla

**# Es un vino único, exótico, ya que se elabora con una variedad de uva (Isabella) de origen americano y no europea, sumado a la técnica de vinificación particular. Es el primer vino en su tipo.**