

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

VARIETAL	Malbec 100% (Vino Rosado)
COSECHA	5 y 6 de marzo de 2024
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VIÑEDO	La Consulta - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
EMBOTELLADO	23 de Julio de 2024 – sin filtrar y sin clarificar
ALCOHOL	12,7%
ENOLOGÍA	Haciendo honor a las características propias de un vino natural, Basha Basha se elabora con la mínima intervención posible, tanto en el viñedo – donde mantenemos prácticas ecológicas - como en el proceso de elaboración en la bodega. Realizamos una breve maceración en frío, hasta obtener el color y aromas deseados. La fermentación se realiza con las uvas enteras. Lo envasamos en botellas estilo borgoña de vidrio transparente, sin filtrar y sin clarificar, para permitirle expresar y mantener su singularidad. De color carmín profundo, turbio y compacto, con sedimentos naturales visibles, propios de los vinos naturales. Se caracteriza por sus aromas a cerezas y ciruelas frescas complementados con algunas notas diferentes, poco convencionales. En boca se presenta amable, ocasionalmente un poco terroso y con un agradable final frutado. Su evolución en el tiempo es impredecible y forma parte de su identidad. Es un vino inquieto, donde cada botella puede desarrollarse de manera única.
NOTAS DE CATA	
SERVICIO	Temperatura recomendada entre 10°C y 12°C. Recomendamos agitar antes de servir.
MARIDAJE	Ideal para acompañar entradas, picadas, sándwiches y pizzas.



BASHA
BASHA

