

DIETER MEIER'S
OJO DE AGUA
ARGENTINA

PURO ROSÉ

Nuestro Rosé inspirado en Provenza

VINO

Composición Varietal	Syrah 40%; Merlot 30%; Cabernet Franc 20%; Malbec 10%.
Año de cosecha	2018
Carácter	Fresco, delicado y seductor.

VIÑEDO

Ubicación	Ojo de Agua, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud	1.100 metros sobre el nivel del mar.
Estructura del Viñedo	Ubicado en Alto Agrelo, al pie de la cordillera de Los Andes, a más de 1000 metros sobre el nivel del mar. Cultivado en un suelo aluvional nativo, el viñedo orgánico de 17 años, se desarrolla en parcelas con alta densidad de plantas (4200 pl/Ha) y con bajos rendimientos (7000 -Kg/Ha). El riego por goteo asegura a cada planta la cantidad exacta de agua que necesita.

ELABORACIÓN DEL VINO

Selección de la Uvas	Las uvas orgánicas provienen de nuestra finca de Agrelo, Luján de Cuyo, una región conocida como la Meca de la producción de uva en Argentina.
Elaboración, Fermentación, Almacenamiento	Para la elaboración utilizamos variedades tintas de muy alta calidad, cosechadas con la madurez ideal para lograr frescura y acidez. La fermentación se realiza a temperatura controlada (entre 16° C y 18° C) en tanques de acero inoxidable, tomando así el tiempo necesario para que el vino desarrolle todo su potencial aromático.

NOTAS DE CATA

Color	Rosado muy suave con tonos cobrizos.
Aroma	Se destacan notas de yogurth de frambuesa muy bien amalgamadas con aromas a frutilla madura.
Sabor	En boca, resalta su frescura y los sabores frutados incluso se agregan notas a caramelos de frutos rojos.

DATOS DE INTERÉS

Alcohol	13 % vol.
Acidez Total, pH, azúcar	6.59 g/l - 3.2 - 1.65 g/l
Certificación Orgánica	Argencert

