



6°C y 9°C



# ESPUMANTE

## ROSÉ DEMI-SEC

— DON —  
ENRICO  
*Tittarelli*

### VARIETAL

70% Malbec, 30% Chenín

### VIÑEDOS

Mendoza, Argentina.

### ESTRUCTURA DE LOS VIÑEDOS

Espaldero y Parral.  
El rendimiento es de 80-90 qq/ha.

### SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo.

### FERMENTACIÓN

Se trabaja con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 15°C. El vino espumante es obtenido a través del método Charmat.



*Elegante color salmón brillante y persistente perlage.*



*Aromático y fresco con notas de duraznos blancos y frutos rojos.*



*Suave y persistente, con gran equilibrio y elegancia.*

TITTARELLI WINES

MENDOZA · ARGENTINA  
INFO@TITTARELLI.COM.AR  
WWW.TITTARELLI.COM.AR

