

# ROSÉ LAVISTA 2022

Syrah & Chenin Blanc



Tipo de Cuerpo

## VINÍCOLA

La Bodega forma parte del proyecto familiar arquitectónico Hacienda San José Lavista, la imponente edificación y conclusión de esta, representa la tercera y última etapa del proyecto. Es un concepto artesanal y tradicional, con instalaciones modernas de primer nivel, con producción limitada y exclusiva en un inicio. El viñedo en Hacienda San José Lavista está compuesto de las siguientes variedades: Malbec en un 65%, Syrah 10%, Sauvignon Blanc 15%, Merlot 10%.

Hugo D'Acosta, apasionado enólogo e ingeniero agrónomo, ha sido parte medular de este proyecto, no sólo imprimiendo su gran calidad y conocimiento, sino también, ha preservado en San José Lavista, las características de su terroir, con sus variables climatológicas, respetando la personalidad de la uva y el vino y del viñedo.

## NOTAS DE CATA

Vino color rosa salmón con destellos plateados. Limpio y brillante. Aromático y afrutado a frutos rojos: cerezas, fresas y arándano. Complejo, ligeras notas cítricas como mandarina. Gusto de vino fresco y seco con buena acidez. Cuerpo ligero y con notas de frutos cítricos.

Maridaje ideal con ceviche de atún, ensaladas, estofados y quesos duros.



### Vinícola / Enólogo:

Bodega San José Lavista  
Hugo D'Acosta



### Grados de Alcohol:

12% Alc.



### Cépage:

Syrah  
Chenin Blanc



### Temperatura de Consumo:

12°C.



### Vinificación:

Fermentación en tanques de acero inoxidable. Sin paso por barrica.