

Sol Fa Soul

Rosado

VARIEDAD

Malbec, Merlot y Cabernet
Sauvignon

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Tunuyán, Valle de Uco
120 km de la ciudad de Mendoza

ALTURA

1000 msnm

SUELO

Franco limoso de origen
aluvional con depósitos calcáreos

COSECHA

Manual en pequeñas cajas
plásticas de 12 kg

SELECCIÓN

Sistema de doble cinta de
selección a banda y vibrante

VINIFICACIÓN

Maceración en frío con orujos
durante 2 días, extracción suave
de color e intensidad aromática.
Fermentación a 16° C con
movimiento de lias diariamente
para lograr su expresión desde el
centro de boca.

TEMPERATURA

Servir entre 8°-10° C

DIRECTOR & ENÓLOGO

Marcelo Pelleriti



Marcelo, es el creador de excelentes vinos que han sido premiados tanto en Argentina como en Francia.

Ahora comienza un emprendimiento propio que refleja su personalidad y su pasión por la música y los vinos. Sol-Fa-Sol joven, fresco, simple, es el primero de su línea varietal. Sugerimos beber Sol-Fa-Sol con cualquier comida y en cualquier ocasión!