

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 intensificada aromática. Fermentación a 16° C con movimiento de lías 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 Soul joven, fresco, simple, es el primero de su línea varietal. Sugerimos beber Sol Fa Soul con cualquier comida y en cualquier ocasión!