

# DILEMA

No hay tal



Vinos desestructurados listos para disfrutar con cualquier comida y en cualquier momento

**Añada:** 2021

**Variedad:** Blend de tintas

**Ubicación del viñedo:** Zona productiva este, Mendoza, Argentina.

**Antigüedad de los viñedos:** 20 años.

**Conducción del viñedo:** Mixto: parrales y espaldero

**Elaboración:** Cosecha manual, despalillado, prensado suave, desfangado y fermentación alcohólica. Interrupción de fermentación con frío y centrifugación. Estabilización y filtración. Por último embotellado.

ALCOHOL	AZÚCAR	ACIDEZ TOTAL
10 % v/v	54 g/l	6.5 g/l

## NOTAS DE CATA:

Dilema Rosé Dulce Natural es un vino elegante y fresco, de color rosa pálido con reflejos cobrizos. Se destaca por sus atractivos aromas a frutos rojos como frutillas y frambuesas. En boca es armónico y de acidez refrescante, virtudes que lo convierten en un vino perfecto para acompañar platos como paella, pastas simples, ensaladas, pescados a la plancha y quesos como brie y camembert. Su ágil estructura lo convierte en un aperitivo fácil de beber sólo o acompañado .

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 7° y 10°.



dilema\_wines

