



# ONOFRI

WINES

## ALMA GEMELA MOURVEDRE ROSE 2018

**COMPOSICIÓN:** 100% MOURVEDRE

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN / VIÑEDO**

**I.G DESIERTO DE LAVALLE**

El Viñedo esta ubicado geográficamente en el oasis norte de Mendoza, a 65 kilómetros de la capital de Mendoza, en el distrito Gustavo André del departamento de Lavalle.

Lavalle cuenta con una bajísima densidad poblacional por km<sup>2</sup> y escasas precipitaciones, lo que han hecho que estas tierras sean conocidas como el “desierto mendocino”, lugar de refugio de los Huarpes.

El objetivo de Onofri Wines es producir vinos argentinos de alta calidad, con un profundo respeto por el ambiente natural y la comunidad donde se origina.

Es un viñedo donde se cuidan las condiciones ambientales y se respeta la ecología, privilegiándose el manejo del suelo como parte central del sistema porque es un recurso complejo y viviente que debe ser protegido y mantenido para asegurar su estabilidad a largo plazo. Solo fertilizamos con abonos orgánicos y materias naturales que no dañan el equilibrio del medio ambiente. Las malezas son especialmente tratadas y controladas manualmente, jamás con herbicidas, en tanto que las enfermedades las manejamos mediante el control biológico y la prevención

**Clima:** El clima en Ingeniero Gustavo André es de carácter desértico. Temperaturas extremas y una precipitación media aproximada de 177 mm.

**Altura:** Este viñedo se encuentra a 560 mts sobre el nivel del mar, casi al final de la cuenca del Rio Mendoza.

**Suelo:** Origen aluvional - suelo franco arenoso y muy profundo resultado del depósito de sedimentos finos como arena principalmente y algo de limo y arcilla.

**Conducción:** Viña de 80 años injertada con Mourvdere (Monastrell) en el año 2017. Riego por manto.

**Sustentabilidad:** además de hacer un manejo orgánico, para nuestros vinos usamos insumos que tengan menos impacto ambiental, botellas Eco - livianas y tapones reciclables realizados a partir de caña de azúcar con 0 huella de carbono.

---



# ONOFRI

WINES

## DATOS TECNICOS

**ALCOHOL:** 12%  
**PH:** 3.18  
**ACIDEZ:** 7.1 GR/LT  
**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.8G/LT

## VINIFICACION

**COSECHA:** Cosecha manual en cajas -  
Marzo 2019

**FERMENTACION:** Maceración en prensa durante 6 horas. Fermentación alcohólica a bajas temperaturas en barricas neutras con levaduras indígenas. Sin fermentación maloláctica.

**CRIANZA:** 3 meses en barricas neutras

**EMBOTELLADO:** Julio 2019

**PRODUCCION:** 2.000 botellas

**ASESORIA ENOLOGICA:** Gonzalo Tamagnini

## NOTAS DE DEGUSTACION

**Color.** Atractivo rosa pálido

**Aroma.** Fresco e intenso carácter floral con matices muy sutiles frutas rojas del bosque y cítricos.

**Boca.** Suave, redondo, delicado con notas de frambuesa y pomelo con un final largo y elegante.

**RECONOCIMIENTOS:** Elegido como los mejores 15 Vinos Rosados de Lujo por Vinomanos en la cosecha 2018.

---