



Reserva Rosé

NOTAS DE CATA

De color salmón delicado y elegante.

En nariz es intenso y abarca una gran cantidad de aromas desde frutas blancas hasta guinda ácida con un toque floral que le da un carácter elegante y complejo.

En boca es muy fresco, con bastante nervio y elegancia.

Sugerencias: Es un vino para aperitivos, acompaña quesos frescos, tostadas con tomate y ajo, pimientos rellenos con queso fetta, ensaladas de hojas verdes y aceitunas.

Potencial de guarda: Se recomienda consumirlo hoy, pero tiene un tiempo de guarda de hasta 3 años, manteniendo sus características frescas y frutales.

Temperatura: 10°C.

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2019
APELACIÓN : Maule
CEPA : 100% Pais

VIÑEDO

FUNDO : Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm.
SUELO : Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con bajo contenido de arcilla.
RENDIMIENTO : 12.000 to 14.000 kg/ha
COSECHA : Manual segunda semana de Marzo.

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN
EN FRÍO : 8°C por 12 horas
FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 14-16 °C, durante 21 días aprox.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 13,0°
pH : 2,97
AZÚCAR RESIDUAL: 1
ACIDEZ TOTAL : 5,65