



• ROSÉ 2017 •

• VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.

• ORIGEN

Valle Central.

• COSECHA

La cosecha se realiza temprano (Marzo o principios de Abril) para alcanzar un potencial aromático alto y tener una muy buena acidez en los vinos.

• VINIFICACIÓN

La uva es llevada rápidamente a la bodega, donde es prensada de forma inmediata, sin maceración, de manera de obtener un mosto frutado y con poco color. Se escurre el mosto, separándolo de los orujos, y dando comienzo a la fermentación, la cual se realiza a bajas temperaturas rigurosamente controladas entre 12-14 °C para favorecer la generación de aromas de fruta roja fresca y algunos matices tropicales.



• NOTAS DE CATA



Color rosado pálido.



Predominantes notas de fruta roja fresca que recuerdan a la frutilla y a las ciruelas.



Refrescante, con acidez perfecta que realza los tonos frutales balanceados con una dulce sensación final.

• ANÁLISIS

A°	12,5 %
AT	6,0 g/L
pH	3,3
AR	2,0 g/L

• MARIDAJE

Ideal con carnes ahumadas, quiches, cerdo, jamón y comidas especiadas como Mexicana y Thai. Genial como aperitivo.



Servir a:
10 - 12 °C