

viñamar

de casablanca

ROSÉ - 2019



Composición Varietal: 100% Pinot Noir

Cosecha: 2019

Origen: Valle de Leyda

Notas de Cata:

Apariencia: Precioso color rosado pálido.
Aroma: aroma nítido, de intensidad media a frambuesa y guinda.
Boca: fresco, acidez crujiente.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Análisis:

Alcohol: 12,4 ° GL
Acidez Total: 7,57 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 10 g/l
pH: 3,2
Presión (CO2): 4,5 bar a 15°C

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se reciben en prensa, para luego separar el jugo de las pieles lo más rápido posible. La elaboración del vino base se realiza en tanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13° y 16°C.

El vino base obtenido es luego llevado a las autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación mediante Método Charmat, controlando las temperaturas entre 14° y 16°C por 20 días aprox.

PERFIL DE SABOR



estilo
UNIQUE

@VINAMAR

b.b.bien