

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR

BRUT ROSÉ

Origen:

Valle: Central
Composición Varietal: 60% Pinot Noir - 27% CH - 13% PJ

Análisis:

Alcohol: 12 ° GL
Acidez Total: 6,7 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar residual: 12 g/l
pH: 3,2
Presión (CO2): 5,5 bar a 15°C

Notas de Cata:

Apariencia: Color rosado pálido brillante, con pequeñas y abundantes burbujas que forman una corona.
Aroma: Destacan notas frutales como cereza y frutilla.
Boca: Entrada fresca y jugosa, con un final sabroso que invita a tomar otra copa.
Temperatura Ideal: Entre 6 y 8°C

Ideas de maridaje:

- Gaspacho de tomate con toques de pepino fresco.
- Paella mar y tierra.

Proceso de Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano, se recepcionan 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

