

PARA CADA ESTILO UNIQUE, EXISTE UN VIÑAMAR



ROSÉ

Origen:

Valle: De Leyda
Composición Varietal: 100% Pinot Noir

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

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

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 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 (estancos 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



SECO

DULCE