



LA CAPITANA PINOT GRIGIO 2021

Los trabajadores de los viñedos se refieren cariñosamente a la palmera más alta "La Capitana" como un saludo a su estatura y liderazgo. Vinos elaborados a partir de lotes cuidadosamente seleccionados y que reflejan la esencia de La Rosa, guiando nuestro compromiso de producir vinos de terroir sostenibles y embotellados en las que la tradición nutre nuestra curiosidad.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Pinot Grigio Clon 52 y 457



Maduración

100% Fermentado en cubas de acero inoxidable con 4 meses de contacto con lías finas.



Nariz

Citríco y floral Pinot Grigio con aromas que recuerdan el jengibre, duraznos, manzanas verdes y cascara de lima.



Paladar

En la boca es fresco y de envolvente textura con un caracter levemente especiado y refrescante final.



Maridaje

Vino ideal para un tártaro de salmón, melón con prosciutto o una ensalada de apio y palta. Servir entre 7 y 9 grados y beber desde ahora hasta el 2022



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12,5 % ACIDEZ: 5,4 g/l (en ácido tartárico) PH: 3,1

