



LA CAPITANA ROSÉ 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 Noir Clon 777



Maduración

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



Nariz

Notas a sotobosque y frutas rojas como frambuesas, grosellas y toques de pomelos rosados, notas florales y algunas especias.



Paladar

Lleno de sabor con frutas rojas de la mano de una fresca y chispeante estructura.



Maridaje

Ideal como aperitivo o acompañando ensaladas, pastas, pescados ligeros y postres. Muy buen compañero para quesos, comida especiada, gazpachos y ravioli. Servir frío (8-9°C)



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 11,5% ACIDEZ: 5,96 g/l (en ácido tartárico) PH: 3,35

