



LA CAPITANA BLANC DE BLANC BRUT RESERVE 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% Chardonnay



Suelo

Franco-Arenoso y de origen aluvial, profundo y de rápida permeabilidad.



Maduración

La toma de espuma se realiza mediante segunda fermentación en tanque cerrado (Método Charmat), siendo criado sobre sus lías durante 3 a 4 meses. Si bien es un rico vino para tomar de inmediato, como vino joven, también puede ser guardado en cava por dos años desde la cosecha, en un lugar con adecuada climatización y oscuridad. Consumir una vez abierto.



Nariz

Delicada con un extraordinario balance de complejidad y fineza, con aromas cítricos, manzanas verdes, peras y duraznos.



Paladar

De entrada suave y voluminosa, resalta su complejidad, frutalidad y frescura.



Maridaje

Servir helado (8°-10°C). Excelente para maridar caviar, salmón ahumado y mariscos. También combina muy bien con entradas cuyo principal ingrediente es salado, como tocino, prosciutto o tomates deshidratados. Se aconseja asimismo probar este vino con pescado al horno, aves, ternera preparados de distintas formas, y con quesos suaves.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12 % AZÚCAR RESIDUAL: 5.5 GR/L PH: 3,30

