

VINA LA ROSA
PEUMO · CHILE



CABERNET SAUVIGNON 2023

Vinos de espíritu juvenil que surgen de la creatividad de nuestro equipo de jóvenes enólogos pensado para acompañar a las nuevas generaciones en sus momentos de diversión.

Y

WINE OF CHILE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL.

100% CABERNET SAUVIGNON



Maduración

Las uvas son cosechadas, despalilladas y molidas mecánicamente. El mosto se bombea a un tanque de fermentación, seguido por la aplicación de levaduras seleccionadas. Durante la fermentación, se hacen remontajes abiertos para mejorar la frutalidad, manteniendo controlada la temperatura a 26-28 ° C durante 7-10 días. Parte de la mezcla se sometió a la técnica de micro oxigenación. La fermentación maloláctica se produce de forma natural.



Nariz

Madura e intensamente afrutado con frutas rojas y negras, cassis, ciruelas y cerezas.



Paladar

Complejo y medianamente dulce al entrar. Jugoso y estructurado paso por boca con cassis y frutos rojos. Acabado limpio y largo.



Maridaje

Este vino es excelente con carnes blancas, pastas y quesos. Servir a 16° - 18 ° C.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C



ALC/VOL: 14% | ACIDEZ: 5,8 g/l(en ácido tartárico) | MR: 2,9 | PH: 3,45

  www.larosa.cl