

VINA ROSA
PEUMO · CHILE



SAUVIGNON BLANC 2024

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% SAUVIGNON BLANC



Maduración

Las uvas son cosechadas durante la noche para preservar los aromas y sabores a fruta. Luego de la molienda, las uvas son maceradas en frío (a 8-10°C, durante 4-6 horas) con el fin de extraer los compuestos aromáticos varietales del orujo de las uvas. El jugo es clarificado antes de la fermentación por sedimentación natural a 10-12°C. Una vez clarificado, el jugo es bombeado a otra cuba donde se inocula con levadura seleccionada. La temperatura de fermentación es de 14-18°C y el tiempo es de 21-30 días



Nariz

Frutal y cítrico con notas de duraznos, peras y piñas.



Paladar

Suave y fresco Chardonnay que se caracteriza por un paladar refrescante y suave final.



Maridaje

Ideal para acompañar pescados y mariscos, pasta con salsas cremosas y queso. Servir levemente frío (10-12 °C).



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C



ALC/VOL: 13% | ACIDEZ: 6,4 g/l(en ácido tartárico) | MR: 1,6 | PH: 3,4

  www.larosa.cl