

# La Capitana<sub>®</sub>

# GRAN RESERVA

CARMENERE 2023

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% CARMENERE



## Maduración

Envejecido en barricas de roble francés durante 9 meses.



### Nariz

Un intenso y aromatico vino lleno de aromas de ciruelas, hojas de tabaco, pimienta negra y cafe en grano.



# Paladar

En el paladar su textura envolvente llena la boca de sabores de gran intensidad y cuerpo medio, un vino sabroso, versátil y de largo final de boca.



### Maridaje

Un vino para acompañar curry de cordero o pollo, gnocchi y pavo asado con salsa de ciruelas. Servir entre los 16 y 17.



Temperatura de almacenamiento: Óptimo 15°C

ALC/VOL: 14%

ACIDEZ: 4,73 g/l(en ácido tartárico) MR: 3.24 PH: 3.61

