



## LA CAPITANA CARMENÈRE 2020

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% Carmenère



### Maduración

Envejecido en barricas de roble francés durante 9 meses.



### Nariz

Un intenso y aromático vino lleno de aromas de ciruelas, hojas de tabaco, pimienta negra y café 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 18 grados y beber desde ahora hasta el 2025



### Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 14% ACIDEZ: 5,43 g/l (en ácido tartárico) PH: 3,48

