



LA CAPITANA MERLOT 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.

95% Merlot 5% Syrah



Maduración

Este vino es envejecido en madera de roble francés durante nueve meses.



Nariz

Intensos y profundos aromas de ciruelas y cerezas junto a notas de hojas de laurel, chocolate y vainilla.



Paladar

En el paladar tiene un cuerpo medio con buena intensidad y un leve tono de humo y vainilla al final de boca.



Maridaje

Un vino que va acompañar platos de pasta con salsa de tomate, lomo de cerdo con ciruelas o una lasagna de verduras. Servir entre 16 y 18 grados y beber desde ahora hasta el 2024



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 13,5% ACIDITY: 3,59 g/l (en ácido tartárico) PH: 5,11

