

La Rosa

Carménère

Elaboración

Uvas cosechadas a mano, racimo a racimo y cuidadosamente transportados a nuestras bodegas para su vinificación. El proceso se lleva a cabo usando tanques mediante el método gravitacional, al cual le vamos incorporando levaduras seleccionadas a medida que es necesario.

Se realiza una vinificación tradicional con remontajes y temperaturas variables durante la fermentación, según el criterio de extracción y con un encubado de 20 días aproximadamente.

Una vez finalizada el proceso de vinificación, el vino tiene una guarda de 16 a 18 meses aproximadamente en barricas de roble francés, en donde más del 50% de las barricas son nuevas o de primer uso.

Cepa:

95% Carmenere
5% Cabernet Franc

Maduración

14 meses en barrica de roble francés

Color Profundo rojo rubí con notas de violeta.

Paladar

Bien integrado y concentrado, profundo de buena estructura y mineralidad, taninos firmes y suaves, final largo y placentero.

Nariz

Notas de arándanos, higos, trufas y especias, mezcladas con chocolate.

Maridaje

Se expresa deliciosamente bien junto a carnes de caza, acompañada de salsas agrídulces y berries. De color intenso, taninos suaves y redondos, junto a atractivos aromas lo hacen ideal para acompañar con quesos maduros. Servir a temperaturas de 16°



Temperatura de almacenamiento: 15°C

ALC/VOL: 14,4% ACIDEZ: 5,85 EN TARTÁRICO PH: 3,44



VIÑA LA ROSA

