

La Rosa

Carménère

Origen

El área de Peumo es reconocida por ser una de las zonas más importantes para la producción de Carmenère de alta calidad en Chile.

Con suelos profundos y una perfecta combinación de arcilla, limo y arena, permiten una exploración radicular profunda para la obtención de nutrientes y minerales por parte de la planta.

Días soleados y cálidos, seguidos por noches frías permiten una maduración completa pero lenta de la uva preservando la fruta fresca y acidez natural de la carmenère.

Este vino proviene de una selección de nuestro mejor terroir para Carmenère, un tributo a nuestra gente, un tributo a nuestra tierra.

Cepa:

93% Carmenère
7% Cabernet Franc

Maduración

12 meses en barricas
Francesas.

Color Rojo rubí profundo.

Paladar

Concentrado, y armonioso. Profundo Con múltiples capas, frutas rojas, grafito y taninos firmes.

Nariz

Frutas rojas, moras, especias, trufas, laurel, tabaco verde.

Maridaje

Por su complejidad e intenso sabor va perfecto con un lomo de ciervo, curry o codorniz grillada, servir entre los 16 y 18 grados y decantar. Beber desde ahora hasta el 2027



Temperatura de almacenamiento: 15°C

ALC/VOL: 14% ACIDEZ: 6 EN TARTÁRICO PH: 3,45 AR: 2,5



VIÑA LA ROSA

