

La Rosa

Cabernet Franc



Origen

“La Rosa” es una ubicación geográfica, cercana al pueblo de Peumo, donde viña La Rosa fue fundada en 1824.

La Palmería de Cocalán es un parque nacional único donde preservamos la palma chilena, *jubaea chilensis*. En medio de estas palmas centenarias nace, en viñedos plantados en laderas graníticas, nuestro Cabernet Franc “La Rosa”. Fruto de un riguroso estudio de suelos del viñedo “Paso Alto”, los polígonos 31 y 42 fueron seleccionados para proveer la fruta de este gran vino.

Cepa:

100% Cabernet Franc

Maduración

12 meses en barricas francesas

Color Rojo violeta profundo.

Paladar

En el paladar presenta muchas texturas, es mineral, con taninos firmes y sabrosos que marcan su origen granítico, con muy buena acidez que se entrelaza con la fruta azul.

Nariz

Notas de azahar, fruta roja y grafito.

Maridaje

Por su buena acidez combina muy bien con diferentes preparaciones, carnes de caza, queso camembert, de cabra, Feta, champiñones, pimentones asados, rúcula.



Temperatura de almacenamiento: 15°C

ALC/VOL: 14% ACIDEZ: 5,4 EN TARTÁRICO PH: 3,54 MR: 2,1



VIÑA LA ROSA

