

VINAL ROSA
PEUMO · CHILE

La Capitana®

GRAN RESERVA

ROSÉ 2024

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

40% CABERNET FRANC, 30% SANGIOVESE, 30% SYRAH



Maduración

100% Fermentado en cubas de acero inoxidable con 4 meses de contacto con lías finas.



Nariz

Notas a sotobosque y frutas rojas como frambuesas, grosellas y toques de pomelos rosados, notas florales y algunas especias.



Paladar

Lleno de sabor con frutas rojas de la mano de una fresca y chispeante estructura.



Maridaje

Ideal como aperitivo o acompañando ensaladas, pastas, pescados ligeros y postres. Muy buen compañero para quesos, comida especiada, gazpachos y ravioli. Servir frío (8-9°C)



Temperatura de almacenamiento: Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12,5%

ACIDEZ: 6,31 g/l (en ácido tartárico)

MR: 1,6 PH: 3,15

