

VINAI ROSA  
PEUMO · CHILE

# La Capitana®

## LA CAPITANA BLANC DE BLANC BRUT RESERVE

Vineyard employees affectionately refer to the tallest palm tree as “La Capitana” a salute to its stature and leadership. Wines crafted from carefully selected lots reflect the essence of La Rosa, guiding our commitment to produce sustainable estate-bottled terroir wines in which tradition nourishes our curiosity.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Chardonnay



### Suelo

Franco-Arenoso y de origen aluvial, profundo y de rápida permeabilidad.



### Maduración

La toma de espuma se realiza mediante segunda fermentación en tanque cerrado (Método Charmat), siendo criado sobre sus lías durante 3 a 4 meses. Si bien es un rico vino para tomar de inmediato, como vino joven, también puede ser guardado en cava por dos años desde la cosecha, en un lugar con adecuada climatización y oscuridad. Consumir una vez abierto.



### Nariz

Delicada con un extraordinario balance de complejidad y fineza, con aromas cítricos, manzanas verdes, peras y duraznos.



### Paladar

De entrada suave y voluminosa, resalta su complejidad, frutalidad y frescura.



### Maridaje

Servir helado (8o-10oC). Excelente para maridar caviar, salmón ahumado y mariscos. También combina muy bien con entradas cuyo principal ingrediente es salado, como tocino, prosciutto o tomates deshidratados. Se aconseja asimismo probar este vino con pescado al horno, aves, ternera preparados de distintas formas, y con quesos suaves.



### Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C



ALC/VOL: 12% | ACIDEZ: 4.31 EN ÁCIDO TARTÁRICO | PH: 3,31 | MR: 6.04