

VINAI ROSA  
PEUMO · CHILE

# La Capitana®

## LA CAPITANA ROSÉ DE NOIR RESERVE

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.

100% Pinot Noir



### 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 buen vino para tomar de inmediato, como vino joven, también puede ser guardado en cava por dos años desde la cosecha. Consumir una vez abierto.



### Nariz

Atractiva nariz, con exquisitos aromas de frutillas silvestres, frambuesas y cerezas.



### Paladar

Cremoso y suave en boca, con una intensa expresión de frutos rojos. Elegante, persistente y equilibrado.



### Maridaje

Un vino versátil para disfrutar al aire libre. Marida muy bien con queso brie, jamón, salmón ahumado, ensaladas, verduras grilladas, y berries cubiertos con chocolate. También es un socio perfecto de la comida japonesa y tailandesa. Servir a una temperatura de 8-10°C.



### Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12% | ACIDEZ: 3.49 EN ÁCIDO TARTÁRICO | PH: 3,16 | MR: 10.42

