

VINAL ROSA
PEUMO · CHILE

LA PALMA®

BRUT
2024

Vinos honestos, muy bien balanceados, y frutosos donde en cada varietal buscamos mostrar los sabores y aromas que los hacen únicos. El nombre La Palma nace porque dentro de Viña la Rosa se encuentra una de las mayores palmerías de palma chilena, especie declarada como vulnerable, donde nosotros como viña adaptamos el compromiso de preservar y cuidar en el tiempo.

WINE OF CHILE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL.

100% CHARDONNAY



Maduración

La toma de espuma se realiza mediante segunda fermentación en tanque cerrado (Método Charmat). 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 fresca, frutoso, con aromas de cítricos, manzanas verdes y pomelos



Paladar

Muy refrescante y suave en el paladar, con persistentes sabores a fruta y un final de equilibrada acidez.



Maridaje

Este vino es delicioso como aperitivo, y se puede disfrutar con platos de pescado y mariscos de todo tipo, ensaladas de verano, sushi y sashimi. Servir a temperatura entre 9° y 10°C.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C



ALC/VOL: 12% | ACIDEZ: 7,2g/l(en ácido tartárico) / MR: 9 | PH: 3,36

  www.larosa.cl