



LA PALMA CARMENÈRE 2021

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% Carmenère



Maduración

Las uvas son cosechadas, despalilladas y molidas mecánicamente. El mosto se bombea a un tanque de fermentación, seguido por la aplicación de levaduras seleccionadas. Durante la fermentación, se hacen remontajes abiertos para mejorar la frutuosidad, manteniendo controlada la temperatura a 26-28 ° C durante 7-10 días. Parte de esta mezcla se sometió a la técnica de micro oxigenación. La fermentación maloláctica se produce de forma natural.



Nariz

Aromas a frutas negras maduras, moras y ciruelas



Paladar

Entrada dulce y compleja, jugoso y suave en el paladar medio. Final largo y limpio. Concentración media y bien equilibrado.



Maridaje

Este vino es excelente con carnes rojas ligeras, blancas, pastas y quesos. Servir a 16 ° -18 ° C.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 13 % AZÚCAR RESIDUAL: 3,67 G/L
ACIDEZ: 5,49 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,6

