



LA PALMA CABERNET SAUVIGNON 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% Cabernet Sauvignon



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

Madura e intensamente afrutado con frutas rojas y negras, cassis, ciruelas y cerezas.



Paladar

Complejo y medianamente dulce al entrar. Jugoso y estructurado paso por boca con cassis y frutos rojos. Acabado limpio y largo.



Maridaje

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



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 13% AZÚCAR RESIDUAL: 2,03 G/L
ACIDEZ: 5,43 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,43

