VIÑA LA ROSA
PEUMO · CHILE

LA PALMA®

BRUT ROSÉ
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 adptamos el compromiso de preservar y cuidar en el tiempo.

WINE OF CHILE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL.

35% CABERNET SAUVIGNON, 25% PINOT NOIR, 20% SYRAH, 20% PINOT GRIGIO

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
Con intensos aromas de frutillas y cerezas rojas que invitan a beberlo.

Paladar
En la boca es fresco y frutal, expresivo de buen volumen, con notas de frutillas maduras y manzanas rojas.

Maridaje
Servir frio como aperitivo o para acompañar pescados, ensaladas, verduras salteadas y carne de pollo y de pato. Servir a una temperatura de 8-10ºC.

Temperatura de almacenamiento:
Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12% | ACIDEZ: 6,0g/l(en ácido tartárico / MR: 9 | PH: 3,11

HISTORIA VITIVINÍCOLA 200 AÑOS PEUMO · CHILE

www.larosa.cl