



LA PALMA SPARKLING ROSÉ BRUT 2020

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.

60% Pinot Noir, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah.



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 frío como aperitivo o para acompañar pescados, ensaladas, verduras salteadas y carne de pollo y de pato.

Servir a una temperatura de 8-10°C.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12 % AZÚCAR RESIDUAL: 10 gr/l PH: 3,27

