2022

CORNELLANA

volcano sedimentario

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. PEUMO

Cornellana es un pequeño valle escondido dentro de Viña La Rosa, se encuentra en la zona de Peumo, pero su suelo es muy diferente al que se encuentra en el resto del valle. Los suelos de Cornellana son más antiguos y se originaron en el Cretácico, cuando se formó la cordillera de la costa. Están asociados a una alta mineralogía y son suelos de origen volcánico que posteriormente se asentaron y que por presiones geológicas se fracturaron permitiendo el desarrollo de raíces a través de estas fracturas, donde las raíces se nutren del agua intersticial y de los minerales disueltos en ellas. El suelo, las laderas y las montañas de Cornellana forman un espectáculo visual que tratamos de transmitir en nuestros vinos.

Variedad: 100% Cabernet Franc

MADURACIÓN
15 meses de crianza en ánforas y barricas usadas para una mejor expresión del lugar.

NARIZ
Comienza con una pequeña reducción que refleja el suelo pedregoso, luego aparecen los arándanos, el palo de rosa y los frutos silvestres.

PALADAR
Vibrante, mineral, con matices de hierro y grafito. Presencia de taninos calcáreo que expresan el suelo pedregoso. Vino de terruño.

MARIDAJE
Por su acidez y taninos firmes, es un vino muy versátil, que marida muy bien con platos de pasta, carnes rojas y caza.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
OPTIMAL 15°C

ALC/VOL: 14%	ACIDEZ: 5.33 EN TARTARICO	PH: 3.47	MR: 2.35

www.larosa.cl

VIÑA LA ROSA
PEUMO·CHILE