



LA CAPITANA ROSÉ DE NOIR RESERVE 2021

Los trabajadores de los viñedos se refieren cariñosamente a la palmera más alta "La Capitana" como un saludo a su estatura y liderazgo. Vinos elaborados a partir de lotes cuidadosamente seleccionados y que reflejan la esencia de La Rosa, guiando nuestro compromiso de producir vinos de terroir sostenibles y embotellados en las que la tradición nutre nuestra curiosidad.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Pinot Noir



Suelo

Franco-Arenoso y de origen aluvial, profundo y de rápida permeabilidad.



Maduración

La toma de espuma se realiza mediante segunda fermentación en tanque cerrado (Método Charmat), siendo criado sobre sus lías durante 3 a 4 meses. 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

Atractiva nariz, con exquisitos aromas de frutillas silvestres, frambuesas y cerezas.



Paladar

Cre moso y suave en boca, con una intensa expresión de frutos rojos. Elegante, persistente y equilibrado.



Maridaje

Un vino versátil para disfrutar al aire libre. Marida muy bien con queso brie, jamón, salmón ahumado, ensaladas, verduras grilladas, y berries cubiertos con chocolate. También es un socio perfecto de la comida japonesa y tailandesa. Servir a una temperatura de 8-10°C.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 12 % AZÚCAR RESIDUAL: 5,5 GR/L PH: 3,3

