



LA PALMA ROSÉ 2023

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.

50% Cabernet Franc, 20% Syrah, 10% Malbec,
15% Pinot Grigio y 5% Pinot Noir.



Maduración

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y cosechadas a máquina en horas tempranas de la mañana, mientras aún está fresco, para preservar los sabores a fruta y mantener frescor. El mosto se macera en frío y fermenta a temperatura controlada de 14-16°C.



Nariz

Atractivos aromas de fresas salvajes con notas de cerezas rojas y pétalos de rosas. Final floral.



Paladar

Suaves frutillas ácidas con notas de manzana roja, frambuesa y peras. Textura sedosa y de buen frescor, frutal. Refrescante acidez y un final limpio.



Maridaje

Servir levemente helado (10°-12°C). Ideal como aperitivo o de acompañamiento para una entrada. Excelente para combinar con pescados magros o aves. Este es un vino exquisito y versátil, perfecto para una comida al aire libre, también es magnífico para acompañar con ensaladas de verano, con vegetales saltados. Este tipo de vino se aprecia mejor fresco y joven.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 13 % ACIDEZ: 5,41 g/l(en ácido tartárico)
MR: 1,73 PH:3,43

