

La Rosa

Chardonnay

36

37

38

39

40

Origen

La Rosa es una ubicación geográfica, cercana al pueblo de Peumo, donde Viña La Rosa fue fundada en 1824 y por donde transita el río Cachapoal. La Rosa Chardonnay proviene del viñedo "Trini" un viñedo que se encuentra en la ribera del río Cachapoal y que se nutre de las brisas y el frescor, lo que otorga a las uvas una acidez crocante y les permite madurar lentamente con temperaturas más frías que caracterizan esa zona del Valle del Cachapoal. Las uvas seleccionadas del cuartel 37 se cosechan a mano de manera muy minuciosa y luego fermentan en barricas de roble francés.

Cepa:

100% Chardonnay

Maduración

12 meses en barricas de roble francés

Color Amarillo dorado brillante

Paladar

Cre moso y fresco, con una acidez sabrosa, salina y notas de frutas blancas que refrescan el paladar

Nariz

Notas de frutas blancas, peras, albaricoque y flores con un toque de frutos secos, pimienta blanca y turrón

Maridaje

Ideal con quesos cremosos, carnes blancas, pescados y pastas



Temperatura de almacenamiento: 15°
Temperatura de servicio 10° - 12°

ALC/VOL: 13,5% ACIDEZ: 5,83 EN TARTÁRICO PH: 3,52 MR: 1,90

