

BRUT NATURE

# La Rosa

## MÉTODO TRADICIONAL

### Historia

La Rosa Método Tradicional se elabora a partir de uvas de Chardonnay y Pinot Noir cosechadas delicadamente a mano. Su segunda fermentación en botella y crianza durante 60 meses sobre lías, le otorga elegantes burbujas y complejidad en el paladar. Un espumante para conmemorar 200 años de historia vitivinícola en Peumo, Chile.

#### Cepa:

70% Chardonnay  
30% Pinot Noir

#### Maduración

60 meses de crianza con continuos movimientos sobre sus lías

**Color** Amarillo con tonos dorados, limpio y brillante.

### Burbuja

Creмосa, fina, delicada y persistente.

### Nariz

Compleja con notas de pan tostado y bollería mezcladas con frutas blancas y delicado jazmín.

### Paladar

Cremoso, sedoso y fresco con acidez refrescante, frutas blancas y flores en boca. De final largo y persistente

### Guarda

60 meses de crianza con continuos movimientos sobre sus lías, lo que aporta complejidad y cremosidad en el paladar.

### Maridaje

Ideal para acompañar aperitivos, pescados y mariscos, carnes blancas y quesos frescos.



Temperatura de almacenamiento: 15°C

ALC/VOL: 12%

ACIDEZ: 6,98 EN TARTÁRICO

PH: 3,24 AR: 2,0

VINAROSA  
PEUMO · CHILE

