

VINIA ROSA

PEUMO · CHILE

LA PALMA RESERVA ROSÉ 2024

La Palma Reserva son vinos elaborados con frutas seleccionadas de nuestros propios viñedos que ofrecen expresión varietal en perfecta armonía con la complejidad que viene con la presencia del roble. Esta colección de vinos embotellados de la finca ofrece la oportunidad perfecta para apreciar el potencial de Chile y de Cachapoal como Denominación de origen de clase mundial.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen Valle del Cachapoal, Peumo

35% CABERNET FRANC, 35% SYRAH,
20% CABERNET SAUVIGNON, 10% MERLOT



Maduración

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y cosechadas a mano en horas tempranas de la mañana, mientras aún está fresco, para preservar los sabores frutales y frescos. El mosto se macera en frío y fermenta a temperatura controlada de 14°C para producir sabores y aromas a frutas frescas, características de este vino.



Nariz

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



Paladar

Suaves frutilla madura con notas de manzana roja, frutillas y pera. Se siente voluptuoso en boca, de textura sedosa y de cuerpo fresco, frutal. Refrescante acidez y un final limpio.



Maridaje

Servir levemente helado (10o–12oC). 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 (en ácido tartárico) AR: 1,73 PH: 3,43



www.larosa.cl