

Características

Variedad:	Rosé.
Composición Varietal:	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot y 3% Syrah.
Denominación de Origen:	Valle Central.
Año de Cosecha:	2008.
Tipo de suelo:	Suelos planos de origen aluvial, franco arcilloso, con presencia de piedras desde los 40 cm. de profundidad, buen drenaje.
Edad de los Viñedos:	10 años.
Altitud:	300 m.s.n.m.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	Del tipo Mediterráneo, durante el año, presenta 4 estaciones muy definidas, observándose veranos calidos y secos (alrededor de 7 meses) e inviernos lluviosos. La influencia marítima es reducida, debido a la presencia de la cordillera de la costa. Las temperaturas medias de los meses fríos son del orden de los 7°C y 20°C en los calurosos.
Sistema de conducción:	Espaldera.
Densidad de plantación:	3000 plantas / ha.
Rendimiento:	De 10 a 14 ton / ha.
Fecha de cosecha:	Tercera semana de marzo a mediados abril.

Nota de Catas

Color:	Intenso y límpido rojo frambuesa.
Aroma:	Frutos rojos como frambuesa, cereza, frutilla con notas de caramelo, expresivo y fresco.
Sabor:	Delicado, de acidez equilibrada y fresca, frutoso, de persistencia larga.

Análisis Químico

Alcohol:	13.7°
Azúcar Residual:	5.5 g/L
Acidez total:	4.3 g/L (H2SO4)
PH:	3.21

Proceso de Vinificación

Principalmente producto de las sangrías realizadas a las mejores uvas Cabernet Sauvignon y algo a las de Merlot y Syrah, se obtiene el mosto para vinificar el Rosé, el cual se fermenta similarmente a un blanco, es decir, a temperaturas entre 12-13°C para preservar la frutuosidad, con bajos NTU y con levaduras reveladoras de aromas. Posteriormente, el vino es clarificado y estabilizado para ser envasado y puesto en el mercado prontamente para entregar toda la frescura y frutuosidad del vino.

Potencial de guarda: 2 años.

Sugerencias Gastronómicas:

Se sugiere como aperitivo, para acompañar canapés, frutos secos, pescados frescos, mariscos crudos y cocidos, ensaladas.
Temperatura de Servicio: 9 – 11°C.

