

CARTAS DEL A . U . T . H . O . R



Rosé Merlot

D.O. Valle Central

Variedad : Merlot 85% / Otros Tintos 15%

Grado Alcohólico: 13,0 % Vol.

VINIFICACIÓN:

Fermentación alcohólica entre 14° a 15°, para obtener mejor color y estructura.

LIMPIEZA Y FILTRADO:

Una vez que la mezcla esta lista, el vino es suavemente aclarado y estabilizado a bajas temperaturas, siempre y cuando fuese necesario.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE:

Ensaladas con palmitos, Postres como la crema de papaya, Crema de chocolate con fresa y frutos rojos mezclados con helado.

ENÓLOGO:

JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO:

Rosa pálido con tonos anaranjados. Ligeros aromas de flores silvestres y hierbas que se combinan en la boca con frambuesas y fresas frescas. Un vino fresco ideal para las tardes de playa o piscina, con una acidez equilibrada y un final equilibrado. Nuestra Línea de Selección, se caracteriza por un mayor respeto a la fruta y maderas finas seleccionadas, para entregar un vino de excelente relación precio-calidad.

CHILEAN



PROUD