

[DES]colado



País de
origem:
CHILE



SCAN ME

[Emparelhamento]

Acompanhado de peixes, saladas,
queijos frescos e frutos do mar.



[Notas] do Enólogo

Vinho rosa-claro brilhante.

Vinho leve com rica acidez natural, aromas de morango, cereja e notas florais. O paladar apresenta um final fresco e cítrico.



[Ficha] Técnica

Rosé Suave 2025

D.O.: Valle del Maule, Chile

Cabernet Sauvignon - Syrah - Moscatel

VINIFICAÇÃO

Colheita: Colhida manualmente em cestos de 10 kg, que foram transformados em contêineres de 400 kg para transporte até a vinícola. As uvas fermentaram em tanques de aço inoxidável a uma temperatura entre 12 °C e 18 °C.

Este vinho amadurece sobre suas borras finas por 1 a 4 meses em tanques de aço inoxidável. Em seguida, é clarificado, filtrado e engarrafado.



VINHO FINO ROSÉ SUAVE

Alcohol: 11,5%

pH: 3,6

AT: 4,5 g/L

AZ: 45 g/L



Potencial de envelhecimento:

Pronto para beber e [DES]frutar



Clima:

Mediterrâneo quente e seco.



Solo:

Aluvial, rochoso e arenoso, moderadamente profundo.

Solos desenvolvidos,
fertilidade média e boa drenagem.



Topografia:

Montanhosa.



Temperatura sugerida