



CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 12 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha mecánica en la segunda mitad de Marzo.

Ubicación: Rosario – Rengo.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.

La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.

Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

NOTA DE CATA

Visual: Color rojo intenso, brillante con reflejos rosados.

Nariz: Nariz muy frutal, con toques de arándano y casis.

Boca: Entrada agradable y vivaz, de cuerpo ligero con taninos suaves en el final de la boca.

Maridaje: Quesos suaves, pastas, carnes blancas.

Tº de servicio: 17 - 18°C



GUARDA EN
CUBAS DE ACERO
INOXIDABLE

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 13,5%