



# RESERVA

ROSÉ  
2019

## VIÑEDOS

Los viñedos de Syrah, de más de 20 años de edad, se encuentran próximos al estero las Chilcas con exposición Sur-Oriente, en el fundo San Rafael. Esta ubicación permite obtener uvas frescas, de carácter tiólico, y con un menor tenor alcohólico. Los viñedos de Carignan provienen de la Cienaga de Name, Cauquenes, zona emblemática en Chile para la producción de esta variedad.

## VINIFICACIÓN

Cosechadas tempranamente durante el mes de marzo, las uvas son prensadas directamente de manera reductiva (protegidas de la oxidación), sólo seleccionando los primeros jugos con color rosado pálido. El mostos es decantado estáticamente a baja temperatura, para luego fermentar entre 13 y 15°C, conservando sus niveles de frescura y fruta. Luego de la fermentación alcohólica, el vino es mantenido sobre lías finas para ganar redondez y estructura.

## NOTA DE CATA

**Color:** Rosa pálido brillante.

**Aroma:** Frutillas, frambuesas y flores como lavanda.

**Sabor:** Guindas ácidas, notas cítricas y florales. Persistente y de elegante frescor.

## VALLE DEL MAULE

### ANÁLISIS:

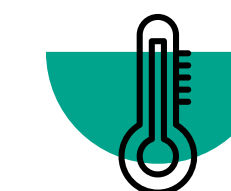
**Alcohol:** 12,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Compisición:** 90% Syrah, 10% Carignan



## SUGERENCIA DE CONSUMO



8°C



PESCADO



MARISCOS



ENSALADAS Y QUESOS  
SUAVES

**Recommended storage conditions for bottled wine:**  
10-20°C / 65-75% RH, away from strong odors and direct light.