20.15

www.larosa.cl

La Rosa

Carménère

64 65 62 63

Elaboración

Uvas cosechadas a mano, racimo a racimo y cuidadosamente transportados a nuestras bodegas para su vinificación. El proceso se lleva a cabo usando tanques mediante el método gravitacional, al cual le vamos incorporando levaduras seleccionadas a medida que es necesario.
Se realiza una vinificación tradicional con remontajes y temperaturas variables durante la fermentación, según el criterio de extracción y con un encubado de 20 días aproximadamente.
Una vez finalizado el proceso de vinificación, el vino tiene una guarda de 14 a 16 meses aproximadamente en barricas de roble francés, en donde alrededor del 30% de las barricas son nuevas o de primer uso.

Cepa:
93% Carmenère
7% Cabernet Franc

Maduración
14 meses en barrica de roble francés

Color Profundo rojo rubí con notas de violeta.

Paladar

Su paladar tiene un tanino de grano fino, aun presente por su juventud lleno de sabores de fruta y grafito sumado a un largo final de boca.

Nariz

Con aromas que se mueven por las hierbas de cocina como tomillo y salvia, cerezas maduras, caja de habano y grafito.

Maridaje

Por su complejidad e intenso sabor va perfecto con un lomo de ciervo, curry o codorniz grillada, servir entre los 16 y 18 grados y decantar. Beber desde ahora hasta el 2026

(16°)



ALC/VOL: 14% ACIDEZ: 6,10 EN TARTÁRICO PH: 3,48 AR: 2,71

VIÑA LA ROSA