LA CAPITANA PINOT GRIGIO 2020

Los trabajadores de los viñedos se refieren cariñosamente a la palmera más alta "La Capitana" como un saludo a su estatura y liderazgo. Vinos elaborados a partir de lotes cuidadosamente seleccionados y que reflejan la esencia de La Rosa, guiando nuestro compromiso de producir vinos de terroir sostenibles y embotellados en las que la tradición nutre nuestra curiosidad.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen	Peumo, Valle del Cachapoal.
100% Pinot Grigio Clon 52 y 457	



Maduración

100% Fermentado en cubas de acero inoxidable con 4 meses de contacto con lias finas.

Nariz

Citrico y floral Pinot Grigio con aromas que recuerdan el jengibre, duraznos, manzanas verdes y cascara de lima.

Paladar

En la boca es fresco y de envolvente textura con un caracter levemente especiado y refrescante final.

Maridaje

Vino ideal para un tártaro de salmón, melón con prosciutto o una ensalada de apio y palta. Servir entre 7 y 9 grados y beber desde ahora hasta el 2022

ALC/VOL: 13 % **ACIDEZ:** 6,5 *g/l (en ácido tartárico)* **PH:** 3,22