LA PALMA ROSÉ 2020

Vinos honestos, muy bien balanceados, y frutosos donde en cada varietal buscamos mostrar los sabores y aromas que los hacen únicos. El nombre La Palma nace porque dentro de Viña la Rosa se encuentra una de las mayores palmerías de palma chilena, especie declarada como vulnerable, donde nosotros como viña adptamos el compromiso de preservar y cuidar en el tiempo..

WINE OF CHILE

Denominación de Origen	Peumo, Valle del Cachapoal.

20% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 35% Syrah, 10% Merlot.

Maduración

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y cosechadas a máquina en horas tempranas de la mañana, mientras aún está fresco, para preservar los sabores a fruta y mantener frescor. El mosto se macera en frio y fermenta a temperatura controlada de 14-16°C.

Nariz

Atractivos aromas de fresas salvajes con notas de cerezas rojas y pétalos de rosas. Final floral.

Paladar

Suaves frutillas acidas con notas de manzana roja, frambuesa y peras. Textura sedosa y de buen frescor, frutal. Refrescante acidez y un final limpio.

Maridaje

Servir levemente helado (10º–12ºC). Ideal como aperitivo o de acompañamiento para una entrada. Excelente para combinar con pescados magros o aves. Este es un vino exquisito y versátil, perfecto para una comida al aire libre, también es magnífico para acompañar con ensaladas de verano, con vegetales saltados. Este tipo de vino se aprecia mejor fresco y joven.

ALC/VOL: 13 % **AZÚCAR RESIDUAL:** 2 G/L
ACIDEZ: 5,36 *g/l(en ácido tartárico)* **PH:** 3,38

