

Rosé

DESCRIPCIÓN DEL VINO	Vista	Su color es rosado granate cereza.
	Nariz	Su aroma es intenso (cerezas frescas, frutillas granada y flores como violetas y jazmín).
	Boca	Su sabor es amable, con excelente equilibrio entre acidez y estructura, buen volumen y largo recuerdo.
	Maridaje sugerido	Considerado como una bebida para el aperitivo. Es el acompañante ideal para ensaladas que contengan carne, frutos de mar, hervas y cítricos y para acompañar peces de río, carnes blancas secas, carne de ternera suavemente condimentadas e incluso pizza.
	Guarda sugerida	Consumo anual
	Temperatura sugerida de consumo	Entre 8° C a 12° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA	Variedades de uva	Syrah
	Cosecha	2017
	Región de cultivo	—
	Maceración con hollejo	Atenuada
	Fermentación alcohólica	18 días
	Temperatura máxima	18° C
	Tiempo de guarda en Roble	0
	Levaduras seleccionadas	Sí
	Uso de enzimas	Sí
	Mezcla vino con gota de prensa	No
	Alcohol	8,70 % v/v.
	Extracto seco	83,40 g/l
	Azúcar	55 g/l
	Acidez total	6,60 g/l expresado en ácido tartárico.
	Acidez volátil	0,40 g/l expresado en ácido acético.
So2 total	100 mg/l	

