



Varietal Rosé Cabernet Sauvignon / Syrah

CARACTERÍSTICAS

Variedad:	Cabernet Sauvignon & Syrah
Denominación de Origen:	Valle Central
Suelos:	Existe una amplia diversidad de tipos de suelo (de tipo aluvial, planos, ondulados, sectores pedregosos, laderas de cerro, con texturas arcillosas a franco, etc), esto debido a que la obtención de la uva que da origen al rosé proviene de diversos campos distribuidos en todo el valle.
Condiciones Climáticas:	Principalmente de tipo mediterráneo con veranos cálidos con temperaturas entre 24 y 30°C, ligera ventilación durante las tardes, por ende, buena oscilación térmica y ventilación. Con inviernos fríos con temperaturas de 5 a 15°C, precipitaciones entre 450 a 550 mm anuales, en promedio. Algunos campos con cierta influencia costera.
Rendimiento:	12.000 kgs / ha Cabernet Sauvignon & 14.000 Kgs/ha Syrah.
Fecha de Cosecha:	Mediados de abril Cabernet y última semana de abril Syrah.

VINIFICACIÓN

En los mejores Cabernet y Syrah se realizan maceraciones prefermentivas y sangrías, producto de estas sangrías se obtiene el mosto que dará origen al Rosé. Cada sangría extraída se deja decantar 24 horas para luego ser desbordadas a un estanque donde fermentará. Se fermenta a bajas temperaturas (similar a un vino blanco). Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en guarda a 10°C hasta comenzar los tratamientos de clarificación y estabilización previos a su envasado.

NOTAS DE CATA

Vista:	Color rosa frambuesa, brillante y límpido.
Nariz:	Muchos aromas de frutos rojos como frambuesa, guinda, cerezas, junto a notas de caramelo.
Boca:	Jugosa, equilibrada, con sabores a frutilla. Final suave y sabroso.
Potencial de Guarda:	2 años
Temperatura de Servicio:	19-11°C.

SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS

Como aperitivo. Excelente compañero de mariscos, pescados fritos y ensaladas.