



MISIONES
DERENGO

Rosé

PREMIUM SPARKLING WINE

Composición:	40% Pinot Noir - 60% Chardonnay
Origen de uvas:	Valle de Casablanca y Curicó
Fecha de cosecha:	Cuarta semana de Febrero
Producción anual:	10.000 cajas de 9L



El espumante Rosé de Misiones de Rengo es realizado bajo el método Charmat. Las uvas Pinot Noir provenientes de Casablanca aportan una natural y rica acidez. Las uvas del Valle de Curicó aportan las notas y toque frutales.

Descripción del vino

Color:	Suave rosado brillante.
Aroma:	Fruta roja madura como frambuesa y guinda.
Boca:	Equilibrado y refrescante.

Análisis:

Alcohol:	12,2° GL
Acidez Total:	6,3 g/L (tartarica)
Azúcar residual:	40 g/L
pH:	3,2

Proceso de Vinificación:

Las uvas son cosechadas a mano y prensadas suavemente con un mínimo de rotaciones en la bodega. Se realiza una cuidadosa separación del mosto por pH y color de tal manera de obtener un rosado pálido. La elaboración del vino base se realiza en tanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13° y 16°C. El vino base obtenido es luego llevado a las autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación mediante Método Charmat, controlando las temperaturas entre 14° y 16°C por 25 días.

SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS

Ideal para acompañar preparaciones como Paella mar y tierra, crema de zapallo, quesos suaves, postres como una leche asada o una creme brulee.

Temperatura de servicio: Servir entre 6° a 8° C