

# Brut Rosé

100% Pinot Noir

## Denominación de origen

Valle de Casablanca.

Suelos franco-arcillo-limoso. La influencia marítima es fundamental en la madurez lenta de las bayas, la cual nos entrega vinos frescos y complejos.

## Información de cosecha y vinificación

La cosecha se realiza en forma manual, para luego realizar la primera fermentación del vino en estanques de acero inoxidable, logrando la máxima calidad. Luego se realiza la segunda fermentación bajo el método charmat, logrando un vino único, con gran elegancia y delicioso frescor

## Descripción del vino

**Color:** rosa pálido, brillante y atractivo. Con una burbuja pequeña y persistente.

**Aroma:** muy fresco, con presencia de flores silvestres y frutos del bosque.

**Boca:** elegante, con rica acidez y gran persistencia.

**Temperatura de consumo:** 6°C – 8 °C.

**Maridaje:** salmón ahumado, ostiones, ostras y como aperitivo.



Winemaker Director: Irene Paiva

## Análisis

Alcohol: 12%

pH: 3,1

Acidez total: 4,8 g/l.

Azúcar Residual: 5,7 gr/l

