



# VISTAMAR

*Cool Intensity*

## BRISA

**Rosé 2017**  
**50% Cabernet Sauvignon / 50% Syrah**

### Denominación de origen

Valle Central

Clima templado de tipo mediterráneo con gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos, de pedregosidad, humedad y altitud variables.

### Información de cosecha y vinificación

Este vino combina la gran expresión aromática y de sabores de la uva proveniente de los diferentes microclimas del Valle Central, obteniéndose un vino fresco, suave y muy frutal.

### Descripción del vino

**Color:** rosado brillante e intenso.

**Aroma:** frutos rojos, frutillas maduras y aromas dulces.

**Sabor:** joven, frutas dulces, final redondo y agradable.

**Temperatura de consumo:** 12-14°C.

**Maridaje:** ensalada caprese, salmón, camarones y verduras al wok.



Directora Enológica: Irene Paiva

### Análisis

**Alcohol:** 13%

**pH:** 3.06

**Acidez Total:** 4.02 g/L tartaric acid

**Azúcar Residual:** 8.78 g/L.

