



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.