

Cinsault Rosé
Semidulce

D.O VALLE DEL ITATA

2022



■ **ORIGEN**

Es de uvas 100% Cinsault del sector de Huaro, Coelemu, que se encuentra a 20 km del océano pacífico, donde las viñas fueron plantadas en pie franco, sobre las lomas de la cordillera de la costa y la frescura se hace notar en este vino. Su origen proviene de viñedos de 30 a 40 años de antigüedad y es cultivado de forma agroecológica, se realizan todas las labores en forma manual en el viñedo, con azadón y caballo.

■ **VARIEDAD**

Cinsault

■ **SUELO**

Suelos graníticos, arcillosos, emplazados en lomas de la cordillera de la costa.

■ **CLIMA**

Templado mediterráneo.
Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.

■ **COSECHA**

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano en gamelas de 12 kilos el 12 de marzo del año 2022.

■ **FERMENTACIÓN**

Se realizó un suave prensado por 6 horas con las uvas previamente en frío a una temperatura de 8 – 10° C. Luego, el mosto fue separado de las borras para iniciar su fermentación en cubas de acero inoxidable, proceso que dura aproximadamente 20 días.

■ **GUARDA**

El vino fue guardado por 14 meses en cubas de acero inoxidable.

■ **NOTA DE CATA**

Posee un color rosado pálido, piel de cebolla, muy elegante con un poco de burbujas que llaman la atención. Presenta aromas marcados a frutilla sobre madura, granada y notas de cereza silvestre. Se distinguen notas de frutas rojas con un dulce agradable. Perfecto equilibrio entre dulzor y acidez, hacen de este vino jugoso y apasionante al paladar. Pura diversión para beber.

■ **MARIDAJE**

Se recomienda disfrutar este vino con sushi, pizzas y pastas. Ideal para aperitivos, picoteos y para beber en pareja.

■ **SERVIR A TEMPERATURA: 8 - 10° C**

■ **ALCOHOL: 11,5% VOL.**

■ **AZÚCAR RESIDUAL: 28 GR/L**