

Sunset - Frizzante
Cinsault Rosé

D.O VALLE DEL ITATA

2022



■ **ORIGEN**

Es de uvas 100% Cinsault del sector de Huaró, 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. El vino es ligeramente gasificado.

■ **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. Temperatura promedio en verano: 24°C

■ **COSECHA**

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano 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**

Sunset Frizzante 2022 es un vino espumoso de color rosado pálido con burbujas, el aroma es frutal e intenso, resaltando las bondades de la variedad Cinsault y en boca es un vino refrescante, ligero, donde la acidez y dulzor se combinan a la perfección. Posee ricas burbujas y una baja graduación alcohólica, creando un vino fácil de beber.

■ **MARIDAJE**

Ideal para aperitivos, picoteos, sushi y para beber en pareja.

■ **SERVIR A TEMPERATURA: 12 - 14° C**

■ **ALCOHOL: 14% VOL.**

■ **AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.**