



VIGÍA

Rosé

VARIEDAD	Cabernet Sauvignon.
COSECHA	2da Semana de Marzo, 2019.
ORÍGEN	Valle del Maule, Chile.
CLIMA	Mediterráneo con influencia marina, amplitud térmica día noche.
SUELO	Granítico franco arcillo arenoso.
VINIFICACIÓN	La fruta es despalillada, molida y escurrida sin maceración.
GUARDA	Fermentado sin pieles, 8 meses en estanque acero inoxidable.
COLOR	Rosa pálido, limpio y brillante.
NARIZ	Floral, pétalos de rosa intenso, cáscaras de naranja tostada, aromas secundarios a pomelos y cítricos.
BOCA	Taninos suaves y livianos, acidez aguda y fresca, persistencia media. Retrogusto floral.
TEMPERATURA	Servir entre 8-12° grados.
ALCOHOL	13,5° grados.