



VENTISQUERO

*Espritu Desafiante*



# CLÁSICO

## ROSÉ 2018

### VIÑEDO

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

D.O: Valle Central

Suelo: Areno-limoso. Profundidad de 1,5 m.

Vendimia: La vendimia 2018 se caracterizó por tener temperaturas medias al inicio de la temporada, las cuales se mantuvieron con noches muy frescas hasta el momento de la cosecha, lo que permitió una madurez larga y pausada de las uvas.

Cosecha: La cosecha se realizó entre el 16 al 26 de Marzo, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático.

### VINO

Fermentación: Los racimos fueron transportados a bodega donde el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 14-16°C, el mosto se obtiene de prensado directo y clarificado posterior.

Guarda: Una vez terminada la fermentación se dejó reposar sobre sus lias

Datos técnicos:

Alc/Vol: 12,0% GL

pH: 3,31

Acidez: 4,71 g/L (Acido Tartárico)

Potencial de Guarda: Se puede guardar hasta 4 años en condiciones óptimas.

### NOTAS DE CATA

Color: Rosado Palido.

Aroma: Expresa notas a frutos rojos silvestres de buena intensidad aromática, y aromas a pomelo rosado.

Boca: Un vino fresco, aromático, fácil de beber, de buen volumen".

### GASTRONOMIA

Servir idealmente a temperaturas entre los 8 y los 10°C. Este vino acompaña perfectamente mariscos al vapor, pescados, quesos frescos, ensaladas y pastas.