



VENTISQUERO

*Espíritu Desafiante*



# CLÁSICO

## ROSÉ 2019

### VIÑEDO

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

D.O: Valle Central

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

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 02 al 30 de Abril, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático.

Vendimia: La vendimia 2019 se caracterizó por tener temperaturas frescas en el mes de enero, desde mediados de febrero y hasta abril fue relativamente mas alta, hasta el momento de la cosecha, lo que permitió una madurez óptima de las uvas, en un estilo fresco y 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: 3.43

Acidez: 4.21 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar residual: 5.0 g/L

Potencial de Guarda: Se puede guardar hasta 4 años.

### NOTAS DE CATA

Color: Rosado Palido.

Aroma: Expresa notas a frutos rojos silvestres de buena intensidad aromática, con notas de frutos rojos silvestres y 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.