



Classic
Ancient vines, hand-picked, from the recognized Aconcagua wine-growing region. The healthiest vines are selected and planted in the center of our own field vines.

Viña San Esteban wijnen zijn een reflectie van de intensiteit en puurheid van de Aconcagua Vallei. Deze wijn wordt gemaakt om de ware eigenschappen van de druivenvarieteit naar boven te halen. Fermentatie en lagering gebeurt 100% in inox vaten om de fruitexpressie te optimaliseren.

VSE Classic Rosé

BODEM	Leem- en kleibodem, vrij lage vruchtbaarheid, goed gedraineerde grind ondergrond
OOGST & SAMENSTELLING	Blend van Cabernet Sauvignon, Syrah en Carmenere druiven
VINIFICATIE	Handgeplukte oogst ondergaat eerst 24 uur koude maceratie en wordt dan gepersd en gefermenteerd bij 14-16 graden in inox vaten. De wijn wordt niet op hout gelagerd om de typischiteit van het fruit van de gebruikte druivensoorten optimaal te bewaren.
BEWAARTIJD	Maximum 1 a 2 jaar, maar bedoeld om nu te drinken

PROEFNOTITIES

Kleur	Diepe rose kleur
Aroma	Intense aardbei- en bloemenaromas
Smaakpallet	Mooi evenwicht tussen de aciditeit en de zoete toetsen
Serveer T°	Tussen 10 en 12° C.

ANALYTISCHE GEGEVENS	Alcohol	14.3	% vol.
	Totale Aciditeit	6.10	g/L (Tartaric)
	Volatile Aciditeit	0.56	g/L (Acetic)
	pH	3.30	
	Residuele Suiker	3.6	g/l

