

VALDIVIESO

CLÁSICO ROSÉ

METODO Charmat	CEPAJE Chardonnay 30%, Semillón 40% Pinot Noir 40%
VIÑEDO Valle del Bio-Bio	FECHA COSECHA Mediados de Febrero
Azúcar Residual 6 grs / Lt	

VITICULTURA

Los viñedos se ubican a los pies de la Cordillera de los Andes, en el área de Curicó, en una zona de tardes y mañanas frescas donde la maduración de la fruta es lenta. Esto permite obtener una rica acidez natural. Un Pinot Noir de mayor madurez fenólica nos permite obtener un leve color rosado.

ELABORACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano y vinificadas bajo un estricto control de temperatura. La segunda fermentación o toma de espuma se realizó usando el método "Charmat" con temperatura y presión controladas.

NOTAS DE CATA

Color rosado claro. Frescos aromas de frutas frescas. Suaves notas florales completan su nariz. Leve, redondo, de suave efervescencia. La dulzura de la fruta está equilibrada con una rica acidez.

MARIDAJE Y SERVICIO

Disfrutar junto a preparaciones agrídulces como carnes blancas con salsa de berries y postres elaborados en base a frutas cítricas y chocolate. Servir a 8° C.

