



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —

Lingal Rosé 2023

D.O. Valle del Maipo Andes



ENOLOGÍA

German Lyon Larraín

.

UBICACIÓN

El origen del Fundo Liguai está en el Valle del Maipo Andes, específicamente, en el sector de Huelquen, entre el Río Maipo y el Arroyo El Inca. Este lugar posee un microclima producido por la irrupción del frío viento andino al cálido valle mediterráneo.

.

SUELO

Suelos diversos que poseen un perfil rocoso de origen aluvial y coluvial. Suelos de más de 40 millones de años de antigüedad que se originan en las montañas de la Cordillera de Los Andes.

.

CLIMA

Clima mediterráneo, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos. El clima del valle está marcado por una gran influencia de los fríos vientos precordilleranos. La gran oscilación térmica, entre el día y la noche, generan un microclima que permite conservar toda la acidez y frescor natural de las bayas.

.

Año	2023
Fecha de Cosecha	18 de febrero
Componentes	50% Grenache – 50% Mouvedre
Temperatura de Fermentación	14-20°C
Grado Alcohólico	14%
pH	3,18
Acidez Total	5,97 g/l

VINIFICACIÓN

Lingal Rosé es elaborado a partir de las variedades Grenache y Mouvedre, que son las primeras cepas en ser cosechadas durante el período de vendimia en nuestro Fundo Liguai, esto se hace con el objetivo de conservar la acidez de las bayas y conseguir aromas más frescos. Se realiza una delicada vinificación, sin contacto con las pieles y en tanques de acero inoxidable, así Lingal logra obtener el destacado color rosa pálido que lo caracteriza. Un porcentaje de nuestro Rosé termina su fermentación en barricas de acacia de primer uso, lo que aportará a una mayor complejidad.

NOTA DE CATA

Rosé Lingal es un vino limpio y brillante, de una tonalidad rosado pálido, muy atractivo a la vista. Posee una nariz interesante, delicada y aromática, con una elegante combinación de notas de frutas rojas y blancas como frambuesas, cerezas y duraznos blancos; además, posee notas de frutos tropicales como mango y plátano otorgadas por el breve paso por barricas de acacia. En boca es ligero y refrescante, con sabores de frutos rojos como cereza y frambuesa, que se intensifican para dar paso a una agradable acidez y una ligera dulzura, brindando una sensación jugosa y vibrante. El vino es suave, de cuerpo ligero y de persistencia media, con una textura sedosa y agradable al paladar.

Aspecto	Color rosado pálido y brillante.
Aroma	Combinación de frutas rojas y blancas. Interesante, delicado y aromático.
Boca	Ligero y refrescante de textura sedosa.

Consumo preferente: máximo 3 años desde su cosecha.

Temperatura de servicio: 8-12°C. No se sugiere oxigenación o decantación antes de su consumo.

Maridaje: ideal para acompañar entradas más ligeras o aperitivos; marida muy bien con mariscos suaves, quesos frescos, ensaladas, carnes blancas como pavo y pollo, sushi y pescados. Además, es recomendable consumirlo joven, no más de 3 años desde su elaboración.



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —