

LA PIU BELLE

ROSÉ 2021

VARIETADES

85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Syrah.

ORIGEN

Millahue, Valle del Cachapoal.

SUELO

De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

CLIMA

Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

GUARDA

Durante 1 mes en barrica usada (11% del vino).

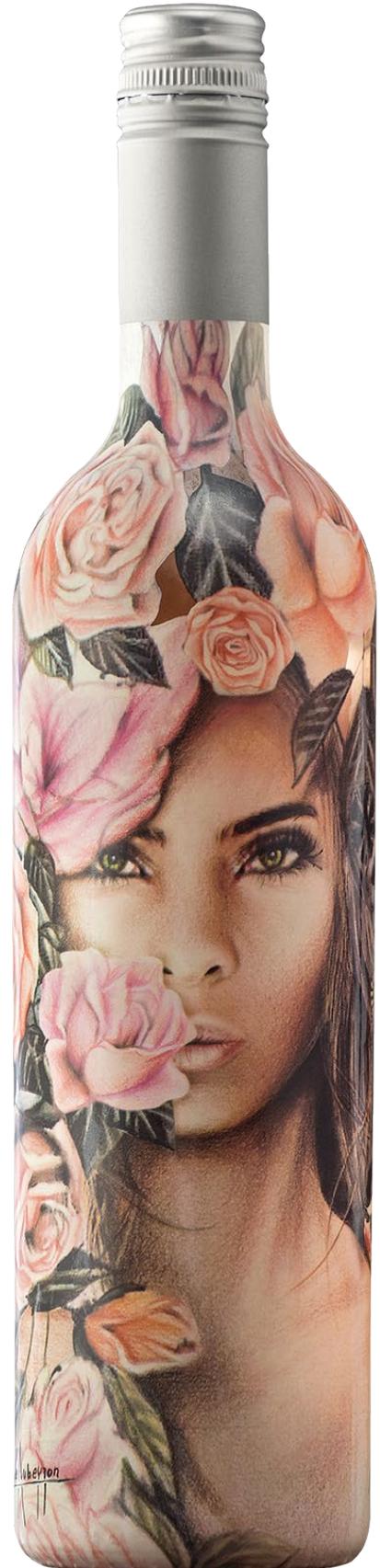
NOTAS DE CATA

Delicado y elegante, nos entrega frutos rojos característicos del Cabernet Sauvignon con algo de notas cítricas que nos recuerdan también a frutos tropicales naranjos como el maracuyá. Por su lado, el Syrah desliza notas de pétalos blancos de rosas húmedas por el rocío de la mañana, acompañados por un toque mineral del Cabernet Franc, que se funde en un complejo aspecto fume especiado, entregado por nuestros robles centenarios. Las brisas frescas del océano se aprecian en nuestro terroir.

En boca su acidez vibrante nos muestra notas agudas y punzantes que hacen la sensación más intensa y sedosa, dando toques untuosos que hacen que este río brillante siga su curso con un largo final. Las aguas inquietas pero felices nos recuerdan su color cobrizo pálido amistosamente entregado por la piel de las uvas que en sólo un momento corto y mágico plasmaron al sabor y los aromas con un maravilloso color.

Maridaje: Tostadas con salmón ahumado, ricotta y aceite de oliva. Langosta pochada en beurre blanc con vegetales al vapor. Paella.

Temperatura de servicio: 10°C - 12°C.



Azúcar Residual 1,83 g/L | Acidez Total 5,86 g/L | pH 3,24 | Alcohol 13,5°