



PUERTO VIEJO WINES

RESERVA

ROSÉ 2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 - 6 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	5 g/L

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 2003

Sistema de conducción: Espaldera vertical

Densidad: 3.330 plantas/hectárea

Rendimiento: 12 ton/hectárea

Cosecha: Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la segunda quincena de marzo.

VINIFICACIÓN

Maceración: Maceración corta por 2 - 4 horas en prensa neumática.

Extracción: Prensado directo con prensa neumática.

Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus)

Temperatura: 14°C - 16°C

Guarda: Vino se mantuvo en cubas de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rosado pálido brillante.

Nariz: Nariz intensa de casis, frutilla, cereza negra y un toque de mentol.

En boca: Jugoso, fresco, con notas intensas y complejas de frutas rojas y casis.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Aperitivo, pastas.