

León de Tarapacá

Rosé 2015

Variedad:	Blend.
Composición Varietal:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah.
Origen:	Valle Central.
Vendimia:	2015.
Fecha de Cosecha:	Marzo 2015.
Producción:	135.000 litros (15.000 C9L).

Notas del Enólogo

Las uvas vienen 100% del Valle del Maule, que produce un Cabernet Sauvignon con un perfil fresco. El Syrah proviene de Pencahue, cosechado temprano, con mucha frambuesa y vivacidad en boca. Las uvas son cosechadas de noche para evitar la oxidación y pérdidas de aroma, se maceran aproximadamente 4 horas y se prensan. Una vez decantadas se fermentan en un ambiente reductivo (sin oxígeno para evitar la oxidación de aromas) y a baja temperatura por alrededor de 20 días. Este año comenzamos el envasado en julio, para entregar el mayor frescor y juventud en el vino.

Potencial de guarda: Se recomienda beber durante el año.



Notas de Cata

Color:	Rojo cereza y brillante.
Aroma:	Intenso, fresco, con notas de frambuesa.
Sabor:	Suave, equilibrada y refrescante.

Análisis

Alcohol:	13.1°
Acidez Total:	6.1 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual:	3.2 g/l
PH:	3.4