

## TARAPACÁ VARIETAL

### ROSÉ

D.O. VALLE CENTRAL



**VINIFICACIÓN:** Las uvas fueron cosechadas de noche a baja temperatura para evitar la oxidación. Posteriormente se sometieron a un breve prensado, no hubo maceración prefermentativa para lograr un color muy pálido. Luego, el jugo de las uvas fue limpiado por decantación en tanques de acero inoxidable previo al inicio de la fermentación alcohólica, la cual se realizó durante 15 a 20 días a una temperatura cercana a los 14 °C lo que permitió mantener la tipicidad varietal. Por último, no se realizó fermentación maloláctica ni tuvo contacto con maderas con el fin de resaltar su carácter frutal.

**NOTAS DE CATA:**

**Aspecto:**  
Rosado pálido.

**Nariz:**  
Aromas a frutos rojos frescos que recuerdan a frutillas y frambuesas.

**Boca:**  
Suave, equilibrado y refrescante, con acidez perfecta que realza las notas frutales.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:**



Carnes ahumadas



Tabla de fiambres



Comida mexicana  
y thai

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 10- 12 °C