



% Alcohol 11,5 % Vol.

MÄNNLE CINSAULT ROSÉ - SECO

2019

SECANO COSTERO INTERIOR - DRY FARMED - LIMITED EDITION

CINSAULT ROSÉ - SECO

Es de uvas 100% Cinsault del sector de Huaro, Coelemu. Su origen proviene de viñedos de 50 a 80 años de antigüedad y es cultivado de forma agroecológica, se realizan todas las labores en forma manual en el viñedo, con azadón y caballo.



D.O VALLE DEL ITATA · MAGDALENA ALTO – COELEMU



Suelo

Graníticos, arcillosos en lomas de la cordillera de la costa.



Clima

Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano en gamelas de 13 kilos. Cosecha el 12 de marzo 2019.



Fermentación

Se inicia la fermentación con el mosto a 12°C, durante 15 – 20 días, en cubas de acero inoxidable.



Guarda

En cubas de acero inoxidable. Se deja reposar sobre sus lías por 12 meses.



Nota de cata

De tonalidad rosado pálido brillante. En nariz se aprecia frutas rojas, resaltando frutillas, murtilla y notas florales. En boca se distinguen frutos rojos, con una acidez media alta, que hace de este vino, ideal para beber en primavera y verano. Para acompañante de comida o solista, se vacía más rápido de lo que uno piensa.



Maridaje

Ideal para sushi, ceviche, ensaladas, mariscos y pescados.



Temperatura de servicio

8 °C



% Alcohol 11,5 % Vol.

MÄNNLE CINSAULT ROSÉ - DRY

PACIFIC COAST INTERIOR CLIMATE - DRY FARMED - LIMITED EDITION

2019

CINSAULT ROSÉ - SECO

It is made from 100% Cinsault grapes from the Huaro sector, Coelemu. Its origin comes from vineyards that are 50 to 80 years old and it is cultivated in an agroecological way, all the work is done manually in the vineyard, with a hoe and horse.



D.O VALLE DEL ITATA · MAGDALENA ALTO – COELEMU



Soil

Granitic, clayey on hills of the coastal mountain.



Climate

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



Harvest

The grapes were harvested and selected by hand in 13-kilo bins. Harvest on March 12, 2019.



Fermentation

Fermentation begins with the must at 12°C, for 15-20 days, in stainless steel vats.



Aging

In stainless steel vats. She is left to rest on her lees for 12 months.



Tasting Notes

Brilliant pale pinkish hue. The nose shows red fruits, highlighting strawberries, murtilla and floral notes. In the mouth, red fruits are distinguished, with a medium-high acidity, which makes this wine ideal to drink in spring and summer. As a side to food or solo, it empties faster than you might think.



Pairing

Ideal for sushi, ceviche, salads, shellfish and fish.



Serving Temperature

8 °C