



% Alcohol 11,5 % Vol.

CINSAULT- ROSÉ SEMI DULCE

SECANO COSTERO INTERIOR - DRY FARMED - LIMITED EDITION

CINSAULT ROSÉ - SECO

2021

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

Inicia con mosto a 12°C, 15–20 días, en cubas de acero inoxidable. Luego se detiene para obtener azúcar residual deseada.



Guarda

En cubas de acero inoxidable.



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



Reconocimiento

90 puntos Cinsault Rosé Semidulce 2019



% Alcohol 11,5 % Vol.

CINSAULT- ROSÉ SEMI SWEET

PACIFIC COAST INTERIOR CLIMATE - DRY FARMED - LIMITED EDITION

CINSAULT ROSÉ - SECO

2021

It is made from 100% Cinsault grapes from the Huaró 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

Begins with must at 12°C, for 15-20 days, in stainless steel vats. Then it's stopped to obtain the desired residual sugar.



Aging

In stainless steel vats.



Tasting Notes

Pale rosé, onion skin, very elegant with some bubbles that attract attention. It presents marked aromas of overripe strawberry, pomegranate and notes of wild cherry. Red fruit notes are distinguished with a pleasant sweetness. Perfect balance between sweetness and acidity, make this wine juicy and exciting on the palate. Pure drinking fun.



Pairing

Sushis, pizzas and pastas. Appetizer. To drink as a couple.



Serving Temperature

8 °C



Recognition

90 points Cinsault Rosé Semidulce 2019