

SPECIALTY SERIES

TOURIGA NACIONAL
DRY ROSE

2021

Specialty Series es una línea de creaciones únicas, sustentada por una excelente calidad enológica. Este Dry Rosé es el resultado de una micro vinificación del lote #1 de touriga nacional, viñedo en pie franco plantado el 2015. Esta variedad fue traída a Chile por Chateau los Boldos, directamente de los viñedos del grupo Sogrape en Portugal.

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% TOURIGA NACIONAL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALLE CACHAPOAL ANDES

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vinificación

Cosecha: Manual

Prensa: Prensado directo

Temperatura: 14 - 17 °C | 57-62 °F

Crianza: Estanque de acero inoxidable

Rendimiento: 4 Ton/há

Laboratorio

Alcohol: 11,6% vol.

Acidez Total: 6,14 g/L (H2SO4)

Azúcar Residual: 1,2 g/L

pH: 3,28

Notas

Color pálido con matices cobrizos y leves toques anaranjados. Limpio y brillante, en nariz es fresco, frutoso y floral con aromas a guindas, mandarinas y flores de azahar. En boca es seco, vibrante y vertical

Maridaje

Es un vino balanceado, de bajo alcohol y muy fácil de beber. Excelente como aperitivo por sí solo, acompaña muy bien quesos, charcutería, ensaladas frescas con carnes blancas, cocina asiática como japonesa, tailandesa y vietnamita. Servir a 7-10 °C. | 45-50 °F

Guarda

5 años en lugar fresco, ventilado y seco. T° no menos de 10 °C | 50 °F y no más de 18 °C | 64 °F. NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y T°.

