

MATURANA WINERY

UNIQUE CHILEAN WINES

ROSADO



NOTAS DE CATA

Color rosado suave y brillante, con matices mas anaranjados. En nariz ofrece aromas de frutas rojas silvestres y grosellas. Complementadas con notas florales de rosa y las notas cítricas. Fresco final con notas de caramelo de suaves frutos. En el paladar es dotado de una gran persistencia aromática. El final es fresco, goloso, con un armonioso equilibrio final.

VARIEDADES DE UVAS: 90% Syrah 10% Semillon

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, Chile.

MADURACIÓN: Fermentación en acero inoxidable y barrica usada francesa por 4 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,87 g/lit

PH: 3,33

AZUCAR RESIDUAL: 2,63 g/lit

ALCOHOL: 13,5°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no mas de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 15°C a 16°.

DECANTACIÓN: No requiere.

MARIDAJE: Muy recomendado con sushi, salmón con salsa de champiñones, paella, pasta con salsa de camarones, canelones y lasaña.

ENÒLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

*Descorchados 90 puntos.

*James Suckling 90 puntos.