



SANTA CAROLINA
CHILE 1875



Santa Carolina Coupage Rosé

Capacidad: 0,75 L.

Variedad de Uvas: Selección de uvas del Valle Central.

Denominación de Origen: Valle Central – Chile.

Vinificación: Cosecha mecánica durante noches de temperaturas frescas. Cosechado especialmente para la elaboración de Rosé. Maceración en frío en la prensa hasta lograr el color deseado. Fermentación con levaduras seleccionadas y en condiciones de temperatura controlada a fin de preservar la frescura de aromas. Embotellado de inmediato.

Notas de Cata: De color rosado, aromas intensos dominados por notas frescas que se combinan a la perfección con sabores de frutos negros como arándano y grosella negra. Boca fresca y sedosa con agradable final.

Temperatura de servicio: Servir entre 8° C y 10° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 12.5° G.L.

Gastronomía: Ideal para acompañar carnes blancas, pizza margarita, quesos y pastas.