

SOL DE CHILE



Sol De Chile Rosé
750ml - Vino Rosado
REGIÓN: Valle del Maule - Chile

VIÑAS: Las uvas provienen de los viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule.

VINIFICACION: Las uvas fueron cosechadas a mediados de marzo. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 11° a 13°C durante un período de diez a quince días. Antes de embotellar, los vinos son, estabilizados y filtrados con cuidado para mantener toda la fruta.



Blend



Nuestro Rosé tiene un brillante color salmon. Sus aromas son frescos y suaves, con notas a frutilla y cerezas. En el paladar es equilibrado, con sabores a frutas rojas. Su final es fresco y persistente.



Combina a la perfección con aperitivos fríos y calientes, carnes de todo tipo, ensaladas y postres dulces.

Servir a 10°-12°C



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia
T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

