

# VERAMONTE



## VINO ORGÁNICO ROSÉ 2018

VALLE DE CASABLANCA

### FRESCO. AROMÁTICO. SUAVE.

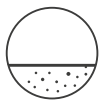
*Intensos aromas a frutillas y cerezas se entremezclan con notas cítricas, herbáceas y florales. Una exuberante en boca y fresca acidez conducen a un largo y refrescante final.*



El valle de Casablanca en Chile es una reconocida zona de clima frío en el costado noroeste de la cordillera de la Costa, a menos de 30 kilómetros del océano Pacífico.



La influencia de las suaves brisas del Pacífico y niebla matinal, entregan óptimas condiciones para la producción de vinos de clima frío.



Suelos de granito descompuestos, con buen drenaje.



### COMPOSICIÓN

100% Syrah

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas Syrah fueron cosechadas a mano durante la madrugada para asegurar su frescor y acidez. Los racimos completos fueron prensados y luego trasegados a estanques de acero inoxidable para fermentar en frío antes de su embotellado.

### COSECHA 2018

Una temporada extraordinaria, con abundantes lluvias en el invierno, acumulando un promedio récord de los últimos diez años en el valle de Casablanca. Las temperaturas fueron moderadas durante toda la temporada, dando paso a una curva de madurez lenta, logrando una madurez fisiológica de muy buena calidad. Las uvas fueron cosechadas en condiciones óptimas, con la máxima expresión frutal del valle, entregando vinos frescos, intensos y largos.



10° C



APERITIVO, ENSALADA  
CON CAMARONES



ALCOHOL  
13°



PH  
3.1 G/L



AZÚCAR RESIDUAL  
1.35 G/L



ACIDEZ  
5.7 G/L