

# VERAMONTE



## ROSÉ 2017

VALLE DE CASABLANCA

### FRESCO. AROMÁTICO. SUAVE.

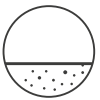
*Intensos aromas a frutillas y cerezas se entremezclan con notas cítricas, herbáceas y florales. Una exuberante en boca y fresca acidez conducen a un largo y refrescante final.*



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 2017

Una temporada bastante cálida que significó un adelanto en la vendimia con relación al año anterior. En términos cualitativos la uva se cosechó con muy buenos parámetros, en especial de azúcar y acidez, los cuales mostraron excelente balance entre ambos. Esto se suma a rendimientos bajos, lo que se tradujo en una notable intensidad aromática y de sabores, entregando vinos equilibrados y muy buena concentración.



10° C



APERITIVO, ENSALADA  
CON CAMARONES



ALCOHOL  
13,5°



PH  
3,33 G/L



AZÚCAR RESIDUAL  
<1,0 G/L



ACIDEZ  
3,45 G/L