

CABEZA DE PIEDRA



RESERVADO - Rosé

Variedade: 100% Syrah

Denominação de Origem: Valle Central

Álcool: 13° **PH:** 3.37 **Acidez Total:** 6.56 g/l Acido Tartárico

Açúcar Residual: 16.7 g/l

Vinhedos: As uvas deste vinho são provenientes do Valle Central. Uma região extensa, plana e quente. A forte influência da Corrente Humboldt significa que durante o dia a brisa fresca sopra do mar para o interior, preenchendo o vazio deixado no vale pelo ar quente que se eleva do leste. À noite, o ar frio que desce das montanhas faz com que os ventos frios soprem em sentido contrário. Estas condições favorecem um longo período de crescimento que permite o desenvolvimento de aromas complexos, mantendo a acidez das uvas.

Notas Enológicas: A colheita é manual e ocorre em meados de março.

Os vinhedos são estabelecidos em solos de fertilidade média.

Rendimento médio de 18.000 Kg/ Hectare. A fermentação ocorre a 14°-16°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável.

Notas De Degustação: Cor rosa pálido. Aromas florais com notas de framboesa, cereja e groselha. Equilibrado no paladar, aveludado no final.

Harmonização: Ideal como aperitivo ou para acompanhar carnes assadas, saladas, massas com molho de tomate, risoto de frutos do mar, frutos do mar e peixes assados.

Servir entre 10-12 ° C.