

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

ROSÉ

- VALLE CENTRAL -

VARIEDAD: Rosé (100% Cabernet Sauvignon)

COSECHA: Se cosechó en bins de 500kgs.

SUELO: Sedimentario, franco arcilloso y bien drenado.

CLIMA: Mediterráneo – húmedo.

GUARDA: En tanques de acero inoxidable, entre 18 a 22 días.

COLOR: Rosado intenso

NARIZ: Aroma intenso a frutos rojos y ciruelas.


BOCA: De cuerpo medio y fresco.

MARIDAJE:

 ENSALADAS

 PIZZAS

 POSTRES

 6 – 7°C.

ENÓLOGO: Patricio Lucero



ESTATE GROWN - VINO DE CHILE

www.undurraga.cl

