



# Special Edition ROSÉ

**Zinfandel**  
MAIPO / CHILE



## Notas de Cata

- **Color:** Color rosado pálido.
- **Aromas:** Nariz expresiva. Aroma frutal, se destacan frutos rojos como frutillas frescas y cerezas.
- **Sabor:** Vino fresco y jugoso. Sabores a frutos rojos maduros.
- **Maridaje:**
  - Excelente aperitivo.
  - Ensaladas con pollo o salmón.
  - Mariscos rosados como las machas y los ostiones.
  - Pescados blancos.
  - Quesos suaves.

Temperatura recomendada al servir: 10°C (50°F)

## Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo aluvial.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Temporada con ausencia de lluvias y buena temperatura. Buena expresión aromática y acidez. Cosecha se realizó la primera semana de marzo.

## Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Filtración membrana 0.45 micras.

## Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 12,5 %
- **Azúcar residual:** 8,32 g/l
- **Acidez total:** 7,88 g/l
- **pH:** 3.12

