

VALDIVIESO

OF CHILE

DOLCE ROSSO



VARIEDAD

Moscatel – 93%

Syrah – 7%

VIÑEDOS

Moscatel de viñedos provenientes de los valles de Maule y Itata ubicados en lomajes, en alta densidad y de bajo rendimiento. Trabajo en secano y con poda Gobelet. Esta zona se caracteriza porque produce en forma natural bajo grado, con uva madura y una excelente acidez lo que es ideal para espumantes.

El Syrah es de Sagrada Familia, Valle de Curicó. Plantaciones en suelo franco, en el piedmont de la Cordillera de la Costa donde existe gran amplitud térmica. Características que permiten el desarrollo de taninos suaves y alta intensidad aromática

TIPO DE COSECHA

- Manual en Bins (400 Kg)
- Fecha Cosecha Moscatel : 15 de Marzo- 1° de Abril
- Fecha Cosecha Syrah : Primera quincena de Abril

ELABORACIÓN

- Utilizando técnicas del area de Asti.

ALCOHOL

- 9,0 – 10 °GL

ACIDEZ TOTAL

- 5.5 – 6,0 g/Lt (Expresado en C₄H₆O₆)

AZUCAR RESIDUAL

- 75 - 90 g/Lt

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Aspecto: Rojo rubí brillante con presencia constante de finas burbujas

Nariz: En nariz es complejo, predominan aromas a frutos rojos con suaves notas florales.

Paladar: Es fresco, su acidez y dulzor se equilibran, entregando una buena estructura y largo final.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Dolce Rosso Valdivieso debe ser consumido frio, idealmente entre 6 y 8° C, ideal para ser tomado como aperitivo.

