

# VALDIVIESO

## GRAND BRUT ROSÉ

<b>MÉTODO</b>	Charmat
<b>VARIEDAD</b>	Pinot Noir 85%; Chardonnay 15%
<b>ORIGEN</b>	Valle de Curicó y Bio Bio
<b>COSECHA</b>	Mediados de Febrero
<b>AZUCAR RESIDUAL</b>	8 grs/Lt

### VITICULTURA

Las uvas provienen de los valles de Curicó y Bio Bio. En Curicó los viñedos se ubican en las faldas de los cerros, en un lugar de buena ventilación y exposición lo que asegura una óptima madurez y una gran expresión frutal. El frío sector del Bio Bio nos permite obtener uvas de gran acidez, que aportaran frescor a la mezcla. Una mayor madurez fenólica del Pinot Noir nos permite obtener un atractivo color. Estas características determinan la elaboración de un vino espumante que sea el paso previo a los que son elaborados por el método tradicional.

### VINIFICACIÓN

Después de una cosecha cuidadosa, las uvas son llevadas a la bodega para la fermentación del vino base. Esta fermentación ocurre bajo un estricto control de temperatura. A continuación se procede a realizar la segunda fermentación bajo el método "Charmat". Una vez terminada el vino descansa sobre sus lías por 3 meses para luego permanecer 3 meses embotellado antes de ser liberado. De esta manera se garantiza la correcta integración del Pinot Noir.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rosado leve. Intensos aromas frutales, notas de frutas blancas, y un leve carácter de frutas rojas. De gran intensidad, estructurado y fresco, todo redondeado por la expresión frutal entregada por el Chardonnay.

### SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Disfrutar como aperitivo de diversas entradas. Además de carnes blancas con salsas suaves, pescados blancos, pastas, comida oriental y mariscos en general. Servir a 10° C.

