

VALDIVIESO

GRAND BRUT ROSÉ

MÉTODO	Charmat
VARIEDAD	Pinot Noir 85%; Chardonnay 15%
ORIGEN	Valle de Curicó y Bio Bio
COSECHA	Mediados de Febrero
AZUCAR RESIDUAL	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.

