



WINE OF CHILE

QUINTA LAS CABRAS

Es un homenaje a la forma de vivir que tenían antiguamente las primeras familias en Las Cabras, lugar cercano al Valle de Peumo DO Valle de Cachapoal. Las "Quintas", eran casonas familiares donde se escribieron innumerables historias, vivieron diferentes generaciones, apasionados por la tierra y es donde dieron inicio a la elaboración de vino en la zona. El vino Quinta las Cabras es una invitación a reencontrarse con nuestras raíces y la esencia del origen.

ROSÉ 2021

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal

50% Cabernet Franc, 20% Syrah, 10% Malbec,
15% Pinot Grigio y 5% Pinot Noir.



Maduración

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y cosechadas a mano en horas tempranas de la mañana, mientras aún está fresco, para preservar los sabores frutales y frescos. El mosto se macera en frío y fermenta a temperatura controlada de 14°C para producir sabores y aromas a frutas frescas, características de este vino.



Nariz

Atractivos aromas de fresas salvajes con notas de cerezas rojas y pétalos de rosas.



Paladar

Suaves frutilla madura con notas de manzana roja, frutillas y pera. Se siente voluptuoso en boca, de textura sedosa y de cuerpo fresco, frutal. Refrescante acidez y un final limpio.



Maridaje

Servir levemente helado (10°–12°C). Ideal como aperitivo o de acompañamiento para una entrada. Excelente para combinar con pescados magros o aves. Este es un vino exquisito y versátil, perfecto para una comida al aire libre, también es magnífico para acompañar con ensaladas de verano, con vegetales saltados. Este tipo de vino se aprecia mejor fresco y joven.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C



ALC/VOL: 12% AZÚCAR RESIDUAL: 2 G/L
ACIDEZ: 6,3 g/l(en ácido tartárico) PH: 3,21