



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

ROSE VIVENDO



VINO	ROSE VIVENDO 70% SYRAH; 15% PINOT NOIR, 15% SAUVIGNON BLANC
AÑADA	2019
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	12,7%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS PROPIAS UVAS, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL ALTO VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, REALIZAMOS UN Prensado suave y una maceración breve del mosto con sus hollejos. La fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas entre 14°C y 16°C en acero inoxidable durante 20 días. Sin efectuar la fermentación maloláctica, dejamos descansar el vino sobre sus propias lías durante 6 meses, para posteriormente embotellar. Las botellas tienen una guarda mínima de 6 meses previo a su venta.

NOTAS DE CATA

COLOR SALMÓN PÁLIDO.

LA NARIZ ES FRESCA CON AROMAS A FRAMBUESA, SANDÍA, MANZANAS ROJAS Y ROSAS.

LA BOCA ES JUGOSA, CON NOTAS DE FRUTA ROJA FRESCA, FRUTAS TROPICALES Y CON UNA TEXTURA SEDOSA QUE REGALA PERSISTENCIA LARGA EN LA BOCA. EL FINAL ES MUY ELEGANTE Y SABROSO.

ES UN VINO MUY DIVERSO Y VERSÁTIL PARA UNA GAMA AMPLIA DE MARIDAJE.