



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

ROSE VIVENDO



VINO	ROSE VIVENDO 85% SYRAH; 7.5% SAUVIGNON BLANC ; 7.5% PINOT NOIR
AÑADA	2020
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	13,8%
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 ROSA PÁLIDA.

LA NARIZ ES MUY ATRACTIVA: ES DULCE CON AROMAS EXPRESIVAS A FRUTILLA, FRAMBUESA E YOGUR DE FRUTOS ROJOS. NOTAS CÍTRICAS DULCES COMO CASCARITA DE NARANJA O MANDARINA. TAMBIÉN SE ENCUENTRAN AROMAS A SANDÍA, MANZANAS ROJAS FRESCAS Y ROSAS. EN LA BOCA LA ENTRADA ES DULCE PERO DESPUÉS SE ENVUELVA CON ACIDEZ JUGOSA Y BIEN MARCADA, CON AROMAS A FRUTA ROJA FRESCA, FRUTA TROPICAL Y CON UNA TEXTURA CREMOSA QUE REGALA PERSISTENCIA LARGA EN LA BOCA. FINAL ES MUY ELEGANTE, SABROSO CON NOTAS DE CARAMELO Y FRUTILLA. ES UN VINO MUY DIVERSO Y VERSÁTIL PARA UNA GAMA AMPLIA DE MARIDAJE.