



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY

VIVENDO ROSÉ



VINO	VIVENDO ROSÉ SYRAH 85%; SAUVIGNON BLANC 7.5%; PINOT NOIR 7.5%
AÑADA	2020
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	13.8%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
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 expresivos 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 envuelve 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.