

■ ALIWEN RESERVA - ROSÉ



ORIGIN

Valle de Colchagua.

VARIEDAD

60% Syrah - 40% Merlot.

VIÑEDOS

Clima: El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos moderadamente lluviosos, veranos secos y cálidos, con noches frescas,

todo lo cual asegura la producción de uvas sanas de delicada textura y acentuado aroma.

VINIFICACION

Cosecha: 100% manual en bins plásticos de 350 – 400 Kg, cada variedad por separado en su óptimo estado de madurez.

Recepción: Después de una rigurosa selección de racimos, estos se despallaron siendo las uvas suavemente molidas y enfriadas para luego conducirlos hacia una cuba de maceración. Después de aproximadamente 24 horas el mosto parcialmente teñido fue drenado y separado de sus hollejos hacia la cuba de decantación.

Fermentación: Se realizó en cubas de acero inoxidable tras separar jugo limpio de sus borras (decantación) a temperaturas que oscilan entre los 13 y 17°C durante aproximadamente 20 días para de esta forma potenciar al máximo sus aromas y gustos varietales. Finalmente se procede a hacer la mezcla entre Syrah y Merlot que le confiere una complejidad única

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Este vino tiene un atractivo e intenso color rosado-rubí brillante. En la nariz estalla una amplia variedad de frutos rojos, de gran frescura, derivando en un final persistente, amplio y sedoso. Increíble como aperitivo, perfecto complemento con comida china, tailandesa o sólo para compartir con amigos. Servir entre 10 - 13° C.

ENÓLOGO

Carlos Concha.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl