



ROSÉ

EL DELIRIO

Variedad: Merlot (Rosé)
Año: 2007
Valle: Maule
Composición: Merlot 100 %

Análisis físico químico
Grado Alcohólico: 13,5°C
PH: 3,21
Acidez Total (ac tartárico): 5,25 g/l
Azúcar Residual: 3,03 g/l

Clima: Mañanas frías, tardes calurosas y noches frescas.

Fecha de cosecha: Marzo 2006

Cosecha: Manual en bins de media tonelada. La selección de racimos se realiza en la bodega y deshoje antes de la vendimia. Se cosecha sólo en la mañana para mantener la temperatura fresca de la fruta.

Vinificación: Prensado directo, decantación en frío por 48 horas, luego trasiego para iniciar fermentación con levaduras seleccionadas.

Fermentación alcohólica: En cubas de acero inoxidable a temperaturas entre los 15°C y 10°C. Luego de fermentación alcohólica, descanso sobre sus borras por dos meses.

Fecha de embotellamiento: Julio 2006

Descripción del vino

Visual: Tono rosado semi intenso, con reflejos violeta claro, lágrimas gruesas y lentas.

Nariz: Aroma de granada roja, frutillas, grosella, membrillo, notas de thymo, pimienta verde y almendras.

Boca: Entrada en boca viva y voluminosa, abre sobre un medio paladar simple y redondo, con buen relieve en fin de boca, sostenido por la acidez y un toque amargo.

Este rosado con matices violetas combina los sabores de las frutas rojas y los aromas refrescantes herbáceos con muchas especies que muestran los merlot livianamente inmaduros. El equilibrio es agradable, el vino tiene una buena acidez en final de boca

que permite balancear el alcohol, y lo hace más atractivo.

Sugerencias

Es muy indicado para acompañar las comidas frías de verano. Se consume bien fresco como un vino blanco (10°C) dentro del año después de su cosecha para disfrutar al máximo de su frescor.

BOTALCURA
WINERY • CHILE
WWW.BOTAJCURA.COM

