

Rosé

Pinot
Noir

Pale pink color, reminiscent of onion skin. Elegant fruit expression with notes of strawberries, grapefruit, watermelon, pear and roses with a touch of petrichor. Citric notes complete the bouquet. Bone-dry, with ample body and refreshing acidity.

ORIGEN

Single Vineyard at Casas del Bosque's Estate, Casablanca.

TERROIR / SOIL

Iron rich granitic soils. The vineyard is located 18km/11 miles away from the Pacific Ocean, at an altitude of 250m/820 feet over sea level.

ALCOHOL: 13,0%
TOTAL ACIDITY: 7,9 g/l
RESIDUAL SUGAR: 2.2 g/l
VOLATILE ACIDITY: 0,29 g/l



VINEYARD AND CLIMATE CONDITIONS

Viñedo ubicado en la parte más fría y occidental del valle de Casablanca, plantado en laderas orientadas desde el noreste hacia el noroeste. Las parras fueron plantadas entre 2006 y 2008 (clon "Valdivieso"), y equipadas con riego por goteo. Los rendimientos son de 7 toneladas por hectárea (3 toneladas por acre) en promedio.

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son 18,9 °C y en invierno 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

WINEMAKING

La fruta es cosechada a mano y los racimos pasan por una mesa de selección. Luego los racimos enteros son prensados directamente. Se utiliza solamente el jugo de gota y el primer jugo de prensa hasta 0.6 bar. Los jugos resultantes son dejados a descansar durante la noche, trasegados e inoculados. El vino luego es sulfurado y trasegado de vuelta a tanques, donde se mantiene en sus lías hasta que está listo para ser filtrado y embotellado. Se produjeron 2.300 cajas.

SERVICE

Idealmente entre 5 y 8°C. Muy Versátil, puede acompañar un aperitivo tanto cuanto como pescado ahumado, ensalada de queso fresco de cabra, tempura de vegetales o sushi y también pasta fredda.

V I Ñ A
CASAS DEL BOSQUE