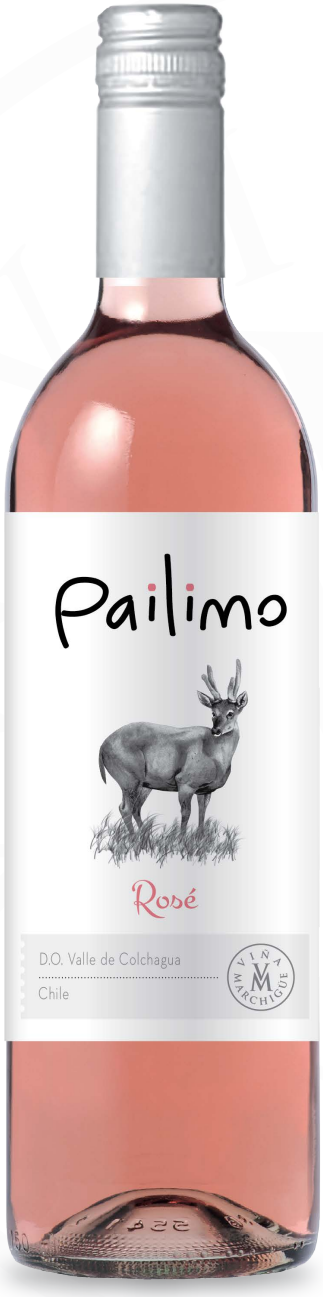
Pailimo



País: Chile

Cosecha: 2023

Denominación: Valle de Colchagua

Variedad: Rosé

Alcohol: 13°

Cosecha

Las uvas se cosechan la primera semana de marzo, entregando mayor frescor en el vino.

Vinificación

Los racimos son trasladados en bins a la bodega. Estos se seleccionan sin moler para mantener su color. El mosto resultante se enfría a 8° C, el cual luego se lleva a estanques de bajo volumen para que clarifique. Luego se fermenta a 15°C y su proceso dura de 20 a 25 días, con la finalidad de lograr su máxima expresión aromática.

Notas de Cata

Color rosa pálido. En nariz tiene aromas a frutas tropicales como mango, piña y banana los cuales dominan para dar paso a notas dulces y florales. En boca es fresco y vivo con acidez muy equilibrada. Tiene un largo y persistente final.