



Las Alturas – Rosado

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta con la esencia misma de la cordillera andina.

Region:

Las uvas proceden del Valle Central una de las principales zonas vitivinícolas de Chile. Las condiciones climáticas son similares a las de la zona mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, existe una humedad permanente con nieblas matinales lo que conlleva unas maduraciones lentas y unos vinos de gran calidad.

VARIEDAD:

Cabernet sauvignon, Merlot

ESTILO:

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:

13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:

Servir entre 8-10° C

Notas de cata

Fruta roja fresca, cerezas y guindas maduras, neto y franco. Taninos suaves y elegantes, boca llena, persistente y fresca, volumen medio y gran jugosidad final.

Maridaje

Perfecto para aperitivos de mar, quesos ligeros, verduras salteadas y platos ligeros

Información técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, para expresar el máximo la extracción de aromas frutales y suaves taninos. Después de la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa para obtener un vino maduro, complejo y elegante al paladar.