



CORNELLANA®  
ESTATE GROWN

Los vinos Cornellana son elaborados por Viña Cornellana a partir de uvas clásicas cultivadas en sus propias fincas de viñedo.

## ROSE 2020

WINE OF CHILE

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Peumo, D.O. Valle del Cachapoal

20% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc,  
35% Syrah y 10% Merlot.

### NOTAS DE CATA

#### MADURACIÓN

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y cosechadas en las primeras horas de la mañana; aún a baja temperatura, para conservar los sabores y aromas de frutas frescas. Las uvas se maceran con hollejo en frío de 4 a 6 horas, para obtener el color deseado, se fermenta con levadura seleccionada a una temperatura controlada en torno a los 14° C, para mantener los sabores frescos y aromas de fruta fresca, características de este vino.

#### NARIZ

Deliciosamente frutal con notas de frutos del bosque, frutos rojos con atractivos aromas de fresa con toques de cerezas, frambuesas y pétalos de rosa roja aterciopelada.

#### PALADAR

Fresas maduras suaves con notas de manzana roja y peras orientales frescas. Acidez refrescante, jugoso en boca y elegante final.

#### MARIDAJE

Servir ligeramente congelado (10°-12°C). Como aperitivo o como acompañamiento a una entrada es ideal. Excelente combinación con magro pescado o aves. Vino delicioso y versátil, perfecto para comidas al aire libre, también es ideal para ensaladas de verano para acompañar con verduras salteadas. Este tipo de vino se aprecia mejor fresco y joven.

**ALC/VOL: 13 %    AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/L**  
**ACIDEZ: 5,36 g/l(en ácido tartárico)    PH: 3,38**

