

ARESTI

PASION FAMILIAR

La unión entre el concepto minimalista y el trabajo del color está representada por el patrón gráfico de la cerámica marroquí, que mezcla la suavidad de los tonos pastel con la elegancia de la geometría a mano alzada, la unión perfecta para representar un vino suave y moderno.



ROSÉ GRENACHE RESERVA

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido. Aromas agradables a granada y pomelo. En boca es sabroso con intensa acidez y un agradable final afrutado.

MARIDAJE

Perfecto para el jamón ahumado y salmón a la plancha. Pruébalo también con quesos blancos.

VINIFICACIÓN

Una vez recolectada la uva, se prensa suavemente para obtener el mosto de fermentación. Posteriormente se realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, durante 20 días a temperaturas entre 15 y 18 ° C. Luego el vino permanece con sus lías durante 3 meses.

INFORMACIÓN TÉCNICA

DENOMINACIÓN:	: Valle de Curicó
VARIEDAD	: 100% Grenache Rosé
ALCOHOL	: 13%