



SERENO

ROSE

SERENO ROSE



Denominación de Origen: Valle Central

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13% vol.

pH: 3,2

Vendimia: Cosecha manual en cajas de 10 kilos

Vinificación: Prensado directo con breve maceración; fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada

Suelo

De origen aluvial y pedregoso, con excelente drenaje y una profundidad superior a los 2 metros. Estas condiciones permiten un desarrollo libre de las raíces, favoreciendo el equilibrio en la maduración y la pureza en la expresión varietal.

Clima

Mediterráneo, con veranos cálidos y secos, y noches frescas. La influencia combinada de la Cordillera de los Andes y el Océano Pacífico aporta una amplitud térmica ideal, que preserva la acidez natural y la frescura aromática del vino.

Cosecha

La vendimia entregó uvas en excelente estado sanitario y con un equilibrio perfecto entre madurez y frescor. Un pH más bajo y un alcohol moderado contribuyen a un rosado de notable pureza, acidez vibrante y elegancia natural.

Notas de cata

Color delicado, con un brillo sutil. En nariz destacan aromas a frutas rojas frescas—como frutillas silvestres y frambuesas—acompañadas de suaves notas florales. En boca es ligero, fresco y crujiente, con acidez equilibrada y un final limpio y persistente.

Maridaje

Ideal para momentos relajados. Acompaña muy bien entradas ligeras, ensaladas frescas, mariscos, ceviches y bocados fritos delicados.

www.cuatroalmaswines.com

CUATRO
ALMAS
WINES

