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.

CUATRO ALMAS WINES

www.cuatroalmaswines.com