

Faustino Rivero Ulecia

MONOARIETAL COLLECTION BOBAL ROSÉ



TERROIR TERROIR

Viñedos situados en una suave planicie entre 600 y 800 metros de altitud. De manera natural se obtienen bajos rendimientos, debido a la edad de las cepas y a las bajas precipitaciones durante el año, asegurando una buena calidad y concentración de la uva. Clima de tipo Continental con influencia del Mediterráneo. Soleado con unas 3.000 horas de sol al año. *Vineyards located in a soft plain between 600 and 800 meters of altitude where low yields are obtained, due to the age of the strains and the low rains during the year that ensure a good quality and concentration in the grapes. Continental weather with Mediterranean influence. 3.000 hours of sunshine*

VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Estrujado de la uva, maceración media de 10 horas. Fermentación a temperatura controlada a 18° C. Levadura seleccionada. Ninguna en madera y salida al mercado después de uno a dos meses posteriores al embotellado.

Crushed grape, maceration during 10 hours. Fermentation at 18 degrees. Selected yeast. None ageing in wood and released to the market after one to two months after bottling.

VARIETADES VARIETIES

Bobal

ALCOHOL ALCOHOL

12,5% Vol.

TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Rosado *Rose*

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARANCE

Color Rosa frambuesa brillante
Bright strawberry-pink



OLFATO AROMA

Suave, fresco y afrutado, predominando frutas rojas del bosque, especialmente frambuesa. *Soft, fresh and fruity, predominantly red berries, especially raspberries.*



GUSTO TASTE

Fresco, elegante y bien equilibrado con cuerpo y un retrogusto que nos deja recuerdos de fruta. *Fresh, elegant and well balanced with body and a fruity aftertaste.*



TEMPERATURA TEMPERATURE

Servir entre 6 y 8°C
Serve at 6 to 8 °C.



MARIDAJE PAIRING

Disfrutarse como aperitivo o con tapas y comidas ligeras de arroz, marisco, salmón, pasta y carnes ligeras. *Enjoyed as an aperitif with tapas, rice, seafood, pink salmon, or light meat.*

ENÓLOGO WINE MAKER

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile.

Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.