

# BRUT ROSÉ

## ORIGEN

Valle Central.

50% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc,  
5% Pinot Noir y 5% Syrah.

## VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

## VINIFICACIÓN

Recepción:

La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Maceración:

El jugo del componente Pinot Noir se macera con sus pieles durante 8 a 24 horas para incrementar su tonalidad rosada y aromas a frutos rojos y flores

Fermentación:

Esta se realizó independientemente para cada variedad en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 16°C y 17°C. para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez terminada la primera fermentación se realizó el "ensamblaje" procurando potencializar las características de las tres cepas para luego ser clarificado y estabilizado. Posteriormente se agrega el "Licor de Tiraje" y se realiza la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo hasta 60 días sobre sus lías.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado con 50% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc, 5% Pinot Noir y 5% Syrah, Procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central. Es de color rosa pálido y tiene un aroma a frutos rojos y rosas. En el paladar es fresco y seco. Es exquisito como aperitivo o acompañando aperitivos y cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración.

Sírvalo frío entre 7° y 9° grados.

## ENÓLOGO

Carlos Concha.



UNDURRAGA  
Sparkling