

ROSÉ ROYAL

ORIGEN

Valle de Leyda.
100% Pinot Noir.

VIÑEDOS

Suelo: El Valle se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes, cuyas laderas drenan y reciben la luz solar en diferentes niveles de exposición.

El suelo en este campo es de muy fina textura. El delgado perfil superficial es arcilloso y poco fértil, seguido de un corte sedimentario de arcilla resquebrajada. El subsuelo es de roca granítica descompuesta y presenta una diversa estructura mineral.

Clima: Ubicado al oeste de la Cordillera de la Costa y a sólo 14 kilómetros del Océano Pacífico, la fría influencia de las brisas del Pacífico y, durante el verano, nieblas costeras que suelen mantenerse hasta el mediodía hacen que el clima del Valle de Leyda alargue la temporada de crecimiento de la uva. Las temperaturas promedio en verano rara vez superan los 25°C, propiciando la lenta maduración de las uvas y el desarrollo de sabores y aromas frescos e intensos, además de un bajo contenido potencial de alcohol.

VINIFICACIÓN

Recepción: las uvas fueron cosechadas de forma manual y luego puestas en bins de 350 kg. Las uvas fueron despalilladas y suavemente molidas para ser mantenidas por un período en maceración (contacto de las pieles de la uva con su jugo) en frío para conseguir de esta manera su elegante y atractivo color rosado.

Fermentación: la fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante aproximadamente 15 días, con temperaturas que oscilaban entre los 16°C y 17°C, para aumentar al máximo los aromas y sabores varietales. Una vez finalizada la fermentación el vino es clarificado y estabilizado. Se agrega en esta etapa el licor de tiraje para que se lleve a cabo la segunda fermentación utilizando el método Charmat. Una vez terminada esta fermentación, el vino permanece en sus lías durante 6 meses y luego se le agrega el licor de expedición y finalmente es embotellado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino fue elaborado bajo el método Charmat con uvas 100% Pinot Noir provenientes de nuestros viñedos del Valle de Leyda. De color rosado pálido, en nariz ofrece abundantes sensaciones muy complejas, eminentemente frutales recordando frutos rojos como la guinda y el cherry, además de delicados toques florales a rosa. De burbujas persistentes y uniformes, en boca es seco y delicado, frutoso y con cuerpo. Ideal para acompañar sus aperitivos, comidas asiáticas, mariscos, ensaladas y postres. Sírvalo entre 7 y 9 grados.

ENÓLOGO

Carlos Concha.

UNDURRAGA
Sparkling