

ÁNDICA ROSÉ 2021

Miguel Torres Ándica se faz sob a visão de homenagear a expressão natural e da biodiversidade do país que acolheu a vinícola há 40 anos. Este Vinho 100% orgânico certificado é feito com o maior respeito através dos ecossistemas chilenos onde são cultivadas as uvas, do norte à Patagônia, com uma abordagem sustentável para agricultura e conscientes das alterações climáticas.



VISUAL

De ligeira cor rosada pálida, delicada e sutil.



AROMA

Ao nariz é elegante e fresco, recordando notas florais, frutas vermelhas frescas e com um final elegante, que remete ao seu frescor.



PALADAR

Na boca começa com uma rica acidez que o faz suculento, acompanhado de frutas vermelhas, tais como framboesas com grande volume e uma grande persistência que se destaca.



CASTAS

Pinot Noir, Monastrell
(Valle de Curicó)

VINIFICAÇÃO

Maceração por 2 horas em baixa temperatura. Fermentação alcoólica, sem fermentação malolática. Tempo de fermentação: 15 dias

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%

Estágio: não houve contato com madeira

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 526 | EAN: 8410113703811