

## ÁNDICA ROSÉ 2025

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

No nariz é elegante, fresco e alegre.  
Lembra notas florais e frutas vermelhas frescas.



### Paladar

Na boca começa com um acidez rica que o torna suculento, inquieto e alegre, apresenta grande volume e uma grande persistência.

### Castas

Pinot Noir e Monastrell (Valle del Maulé)

### Vinificação

Tempo de maceração: Sem maceração.

Fermentação alcoólica: Com levedura selecionada, temperatura de 14 a 18°C.

Fermentação Maloláctica: Sem fermentação maloláctica.

### Informação técnica

Álcool: 13%

Estágio: Sem nenhum tipo de madeira.

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 526 | EAN: 8410113703811