

ESTELADO ROSÉ 2018

Estelado é a recuperação da mais antiga variedade de uva que havia sido esquecida. Chegou ao Chile no século XVII e foi cultivada por muitos pequenos agricultores: a uva “País”. É o primeiro vinho espumante desta variedade, elaborado pelo método tradicional.



VISUAL

Cor rosada pálida, que faz destacar uma borbulha fina e persistente



AROMA

No aroma predominam as notas frutais (frutos vermelhos e cítricos)



PALADAR

No paladar é fresco e selvagem, característico da variedade ancestral país.



CASTAS

100% Uva país

ORIGEM

Secano Interior / Valle de Maule

PRÊMIOS E PONTUAÇÕES

Melhor Espumante do Mundo (Variedades não tradicionais), Champagne & Sparkling Wine World Championship 2016 - UK; 92 Pontos - Guía Descorchados 2016 - Chile; 91 Pontos, Guía Descorchados 2015 - Chile; 90 Pontos, Guía Mujer y Vino 2014 - Chile; Meda de Ouro Melhor Espumante do Chile, Annual Wines of Chile Awards 2012 / 2013 - Chile

VINIFICAÇÃO

Tempo de fermentação: 18 dias (16°C). Tempo segunda fermentação: 45 dias na garrafa(12 a 16°C)

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12%

Tipo de Espumante: Extra Brut

Estágio: Estágio sobre suas borras durante 5 a 6 meses. Envelhecimento em garrafa durante 12 meses.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 532 | EAN: 8410113005793