



Pionero

Cabernet Sauvignon / Syrah - Rosé 2011

Viñedos

Las uvas provienen del Valle Central de Chile, de diferentes productores. Existe una predominancia de suelos aluviales en la mayoría de las zonas. Se utilizan una amplia gama de estrategias para el manejo de canopia, todas dirigidas al objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en la zona de maduración de la fruta.

Vinificación

La uva es cosechada en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. Se separa del escobajo y luego se muele, quedando un porcentaje importante de granos enteros. Luego se realiza un prensado de estos y el jugo es decantado a 10 grados y para su limpieza. Luego el mosto limpio se destina a fermentar, inoculando levaduras seleccionadas, para realizar la fermentación alcohólica; en este periodo las temperaturas son de 14 - 16 grados celsius.

Notas de Cata

Color: rojo violeta con matices púrpuras.

Aroma: frutos del bosque, mora, frutilla, arándano, con un toque de frescura.

Sabor: dulce combinado con frutas frescas y rica acidez.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 7° C.

Maridaje: Aperitivos, comida japonesa, postres de fruta.

Valle Central



Maridaje



Camarones con verduras

Análisis

Alcohol:	13 %
pH:	2.92
Acidez Total:	5.17 g/lit.
Azúcar Residual:	6.76 g/lit.