



VIÑA AROMO

Enjoy 100 years of tradition



CATEDRAL BRUT ROSE

Espumante

Este vino espumoso proviene de una mezcla de uvas viníferas cosechadas especialmente para producir este vino rosado pálido, fresco, de fruta dulce e infinitas burbujas.

Sírvase bien frío.

Maridaje:

Ceviche de trucha y ostiones. Quesos y postres.

Disfrutar como aperitivo con diversas entradas, pescados blancos, mariscos frescos y pastas servidas con salsas suaves. Acompaña preparaciones orientales y sushi.

Cosecha:

La cosecha se hace durante la noche. Uvas con alcohol probable de 10,5-11,0%v/v. Se cosechan por separado cuarteles de Sauvignon Blanc, Chardonnay y Sauvignon Gris, que son el porcentaje principal de esta mezcla de vino base blanco.

Vinificación:

El vino base se fermenta en estanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas entre 14 - 16°C. Se privilegia frescura aromática, tipicidad varietal, acidez natural.

Toma de espuma:

Método "Charmat" con vinos base del año: segunda fermentación en estanque de acero inoxidable isobárico, previamente estabilizados a proteínas y frío. Esta inoculación se hace con levadura seleccionada aromática. La mantención sobre lías es sólo durante la toma de espuma, entre dos a tres semanas.

Licor de Expedición:

Se ajusta con azúcar hasta los 11,5-12 g/l, y se vuelve a afinar si es necesario.

Análisis Químico

Alcohol: 11,80 % v/v (+-0,30 %v/v)

Azúcar Residual: 11,85 g/L (+-0,5g/l)

Acidez Total: 6,70 g/l (Ac tartárico) (+-6,8 – 7,0 g/l)

pH: 3,20 – 3,25

Información Logística:

Capacidad de botella: 750ml

Botellas por caja: 12

Peso bruto caja: 19 kg.

Código de Barras Botella: 7804321093726

Código de Barras Caja: 17804321093723