

Ficha Técnica Viña LOF

ROSE 2023

1.- Cuadro de descripción

	<i>Característica</i>				
<i>Aspecto</i>	Rosa claro con leve tono damasco, intensidad media-alta, brillo tenue, limpio.				
<i>Nariz</i>	Aromas primarios florales, descriptor: azahar. Notas secundarias a fruta tropical no madura, levemente dulce y amarga, descriptores: piña y pomelo. Tenue carácter herbal.				
	<table border="1"><tr><td>Intensidad</td><td>Media-alta</td></tr><tr><td>Complejidad</td><td>Media</td></tr></table>	Intensidad	Media-alta	Complejidad	Media
Intensidad	Media-alta				
Complejidad	Media				
<i>Boca</i>	Entrada sutil y sedosa marcada por acidez media- alta. Sensación levemente mineral. Acidez cítrica persistente acompañada por amargor medio- intenso y leve nota dulce, Descriptor: Pomelo. Final largo con textura en boca media.				
	<table border="1"><tr><td>Intensidad</td><td>Media-alta</td></tr><tr><td>Complejidad</td><td>Media</td></tr></table>	Intensidad	Media-alta	Complejidad	Media
Intensidad	Media-alta				
Complejidad	Media				
<i>Conclusiones</i>	Vino sencillo y fresco con intensos aromas y textura. Persistente. Complejidad media.				

2.- Datos técnicos

<i>Cosecha</i>	2023
<i>Variedad</i>	100% Syrah
<i>Maceración</i>	Pre fermentativa con escobajo durante 2 horas
<i>Fermentación</i>	En huevo de concreto durante 7 días
<i>Grado Alcohólico</i>	12°G.L.
<i>Cantidad de botellas</i>	2.007

3.- Descripción en texto

Rutero Rose es un vino elaborado a partir de sangrado de mosto 100% Syrah, proveniente del Valle del Maipo, DO Andes. A la vista, un color rosa pálido con una ligera tonalidad damasco brillante lo caracterizan. Sus racimos cosechados tempranamente los primeros días de marzo, permiten mantener y potenciar la acidez necesaria para que, a partir de ella, la frescura sea la característica fundamental. Una delicada maceración en contacto con escobajos otorgara una fina nota herbal, que se complementa y equilibra con los intensos aromas florales y de fruta tropical. En conjunto, son el pomelo, la piña y el azahar los descriptores que emergen y permiten el balance. Una sutil y

ligera estructura lo caracterizan en boca. Un vino fresco de larga persistencia, de suaves texturas y largo retrogusto.

4.- Maridajes

Rutero Rose puede ser acompañado por carnes blancas, pescados blancos y frutos de mar, quesos frescos y semi maduros, pescados grasos y carnes rojas aderezadas sin cocción.

Temperatura de servicio: 10-12°C.

- 1) Tataki de atún con cremoso de palta.
- 2) Sashimi de salmón con reducción de salsa agri dulce.
- 3) Carpacho de res con alcaparras, almendras y queso parmesano.
- 4) Padthai de camarones levemente sazonado.
- 5) Merluza a la plancha acompañada de verduras al wok.

