



UNDURRAGA SPARKLING ROSÉ ROYAL VALLE DE LEYDA, CHILE.



VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso Rosado (método Charmat).

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,2 %

Vinificación: Una vez terminada la fermentación por separado y su ensamblaje, el vino permanece en sus lías durante 6 meses y luego se le agrega el licor de expedición y finalmente es embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a de 7 a 9º C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rosado pálido, de burbujas persistentes y uniformes.



Ofrece abundantes sensaciones muy complejas, eminentemente frutales recordando frutos rojos como la guinda y el cherry, además de delicados toques florales a rosa.



En boca es seco y delicado, frutoso y con cuerpo.



Se recomienda acompañar con aperitivos, comidas asiáticas, mariscos, ensaladas y postres.



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

La Bodega

Undurraga es una de las viñas chilenas más prestigiosas y con mayor trayectoria. Desde sus inicios, en 1885, la incansable búsqueda de la calidad, la cercanía al consumidor y el profundo carácter innovador han hecho de Undurraga un ejemplo entre sus pares. Con presencia en más de 70 países, diversos paladares son deleitados a través de vinos de alta calidad reconocida en todo el mundo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com