



Fox Wines SpA
Bellavista 0251, Piso 4°
Providencia, Santiago Chile
info@foxwines.cl
www.foxwines.cl

QUEREU

VARIETAL

ROSÉ



- Cosecha 2021
- Cepa 60% CS 40% Syrah
- Origen Valle Central
- Vendimia Marzo 2021

■ Origen - Valle Central:

El Valle Central es un territorio de 300 kms de longitud desde la zona noroeste de Santiago hacia el sur y situado entre las dos más importantes cadenas montañosas. La cordillera de los Andes por el este y la cordillera de la Costa por el lado oeste. Recorre desde el valle del Maipo por el norte hasta el valle del Maule por el sur. Está formado por suelos aluviales originados desde la cordillera de los Andes. Su clima es de inviernos fríos y lluviosos con primaveras templadas y veranos secos y calurosos.

■ Vinificación:

Las uvas son cosechadas preferentemente de noche, con la idea de mantener baja la temperatura de la fruta. Luego, estas son despalilladas y molidas muy suavemente para posteriormente dar lugar a una breve maceración, escurrido y prensado suave bajo 0,2 bar. Fermentación en acero inoxidable a una temperatura de 14 °C - 17°C. Finalizada la fermentación, se mantuvo en contacto con sus borras por 3 días con el fin de aumentar su volumen e intensidad aromática.

■ Notas de Degustación:

De color rojo rubí intenso con suaves tintes violáceos. Su aroma es dominado por frutos negros como arándanos suavemente combinados con notas de chocolate y especias. Su potencia y la sedosidad de sus taninos hacen de este Carmenere un vino amigable, jugoso y de largo final.

■ Maridaje:

Excelente como aperitivo o para acompañar con ensaladas frescas, carnes blancas o comida Thai suave. Servir entre 11°C-12°C.



CARNE
BLANCA



PESCADO
MARISCO



PASTA



QUESO

■ Datos Analíticos

- Alc% 12.8
- Azúcar residual 4.64 g/l
- AT (C₄H₆O₆) 6.65 g/l
- PH 2.90



www.foxwines.cl

