

Estelado

ROSÉ SPARKLING WINE



Estelado Rosé 2016

SECANO INTERIOR

VARIETADES: 100% Uva País

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 7 de Marzo al 6 de Abril

ORIGEN: Secano Interior

NOTA DE CATA

Color rosado pálido, que hace destacar una burbuja fina y persistente. En el aroma predominan las notas frutales (frutos rojos y cítricos), y el paladar es fresco y salvaje característico de la ancestral variedad país.

GASTRONOMÍA

El vino perfecto para cualquier celebración.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12 % Ph: 3.0

Acidez Total: 5,9 grs. /l (Tartarica) AR: 6 grs. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: ---

Tiempo de primera fermentación: 18 días

Tiempo de segunda fermentación: 42 días en botella.

Temperatura de fermentación: Primera 17°C, Segunda 13°C

CRIANZA

Crianza sobre sus lías durante 14 meses

Fecha de embotellado: Diciembre 2016

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Mejor Espumante del Mundo (Variedades no tradicionales),
Champagne & Sparkling Wine World Championship 2016 - UK
92 Puntos, Guía Descorchados 2016 - Chile

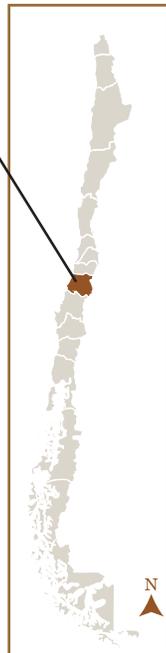
91 Puntos, Guía Descorchados 2015 - Chile

90 Puntos, Guía Mujer y Vino 2014 - Chile

Medalla de oro Mejor Espumante de Chile, Annual Wines of Chile
Awards 2012 / 2013 - Chile



CHILE



Valle de Maule



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl