

# Estelado

ROSÉ SPARKLING WINE



## Estelado Rosé 2018

VALLE DEL MAULE

**VARIETADES:** 100% Uva País

**ÉPOCA DE VENDIMIA:** Desde el 2 de Marzo al 15 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: 3.1

Acidez Total: 4,7 grs. /l (Tartarica) AR: 4 grs. /l.

Tipo de Espumante: Brut

Advertencia Alérgica: Contiene sulfitos

El vino tendrá su potencial para el siguiente: 7 a 10 años.

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: ---

Tiempo de primera fermentación: 18 días

Tiempo de segunda fermentación: 45 días en botella.

Temperatura de fermentación: Primera 16°C en tanque, Segunda 12°C a 16° en botella.

### CRIANZA

Crianza sobre sus lías durante 5 a 6 meses

Fecha de embotellado: Agosto - Octubre 2018

Envejecimiento en botella: 12 meses

### PUNTUACIONES Y PREMIOS

Mejor Espumante del Mundo (Variedades no tradicionales),  
Champagne & Sparkling Wine World Championship 2016 - UK

92 Puntos, Guía Descorchados 2016 - Chile

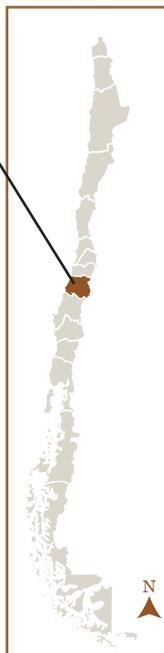
91 Puntos, Guía Descorchados 2015 - Chile

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



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl