



VARIEDAD : 58% Syrah orgánico · 42% Chardonnay

VINTAGE : 2021

VALLE : D.O. Valle del Maipo (Syrah) - D.O. Valle de Colchagua, Peralillo (Chardonnay)

ALCOHOL : 13,0 %

DOSAGE : Brut



Rosado pálido de burbuja fina y persistente. Frutos rojos frescos y notas florales delicadas. Boca envolvente, precisa y de final limpio. El equilibrio se apoya en la crianza; el dosage sólo acompaña.

TEMPERATURA DE SERVICIO : 6°C-8°C

La burbuja expresa el tiempo.



MARIDAJE : Sopas cremosas de mariscos como chupe o bisque, pato con frutos rojos y preparaciones agri-dulces. Quesos maduros. De postre, sólo tartas de frutos rojos poco dulces.



CONTENIDO NETO : 750 ML

PRODUCCIÓN TOTAL : Producción limitada

MÉTODO DE VINIFICACIÓN : Método tradicional

GUARDA : más de 36 meses sobre lías + mínimo 7 meses en botella



QUÍMICA :

· ALCOHOL : 13,0°

· PH : 3,33

· ACIDEZ TOTAL (AT) : 4,07 g/L

· AZÚCAR RESIDUAL (AR) : 7,08 g/L

· DOSAGE : 7 g/L

· KCAL : 76 (por 100 ml)

Andrea Jure Duarte
MUJER ANDINA WINES FOUNDER & WINEMAKER