

ÁNDICA ROSÉ 2023

Miguel Torres Ándica se faz sob a visão de homenagear a expressão natural e da biodiversidade do país que acolheu a vinícola há 40 anos. Este Vinho 100% orgânico certificado é feito com o maior respeito através dos ecossistemas chilenos onde são cultivadas as uvas, do norte à Patagônia, com uma abordagem sustentável para agricultura e conscientes das alterações climáticas.



Visual

De ligeira cor rosada pálida, delicada e sutil.



Aroma

No nariz é elegante, fresco e alegre.
Lembra notas florais e frutas vermelhas frescas.



Paladar

Na boca começa com um
acidez rica que o torna suculento, inquieto e alegre, apresenta
grande volume e uma grande persistência.

Castas

Pinot Noir e Monastrell (Valle de Curicó)

Vinificação

Tempo de maceração: Sem maceração.

Fermentação alcoólica: Com levedura selecionada, temperatura de 12 a 18°C.

Fermentação Maloláctica: Sem fermentação maloláctica.

Informação técnica

Álcool: 12,5%

Estágio: Sem nenhum tipo de madeira.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 526 | EAN: 8410113703811