

# LA PIU BELLE

## ROSÉ 2019

### VARIETADES

73% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc, 8% Syrah.

### ORIGEN

Millahue, Valle del Cachapoal.

### SUELO

De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

### CLIMA

Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

### GUARDA

Durante 1 mes en barrica usada (7% del vino).

---

### NOTAS DE CATA

Cosechada a principios de marzo, la fruta es exuberante y brillante con una marcada acidez. Para preservar los aromas, el vino se prensa 100% en racimo entero y luego se somete a una fermentación larga y fría en tanques de acero inoxidable.

Enérgica y elegante, La Piu Belle 2019 es frutal con un acabado seco. El Cabernet Sauvignon da a la nariz bayas rojas maduras y taninos redondos en el paladar medio. El Cabernet Franc agrega acentos de grafito y aromas florales de lavanda y violeta. Mezclados presentan notas de carozo de frutas de verano como damascos y maracuyá con un sorprendente toque cítrico en el final.

Maridaje: Tostadas con salmón ahumado, ricotta y aceite de oliva. Pappardelle con salsa pomodoro, queso parmesano y albahaca fresca. Langosta pochada en beurre blanc con vegetales al vapor. Paella.

Temperatura de servicio: 10°C - 12°C.



---

Azúcar Residual 2 g/L | Acidez Total 6,56 g/L | pH 3,26 | Alcohol 13,6°