



CHAMÁN RESERVA ROSÉ AÑO 2025

VARIEDAD
Malbec/Garnacha

UBICACIÓN
Lolol (Sector La Hacienda)

SUELO
Franco arcillo arenoso

MATERIAL VEGETAL
Pie franco

COSECHA
Del 22 de Febrero, Manual, temprano en la mañana, en bins de 450Kgs

MESOCLIMA
Ambos están cultivados en El Huaico, la zona más cálida del fundo, aunque por la ubicación del cuartel recibe cierta influencia de vientos costeros.

GRADO ALCOHÓLICO
13°

TAPÓN
Screw-cap

CONSERVACIÓN
Consumo primer y segundo año

TEMPERATURA DE SERVICIO
8 a 10 °C

MARIDAJE
Aperitivos y postres

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color damasco plata, límpido y brillante.

Fase olfativa: En nariz se presenta con aromas cítricos y a flores blancas.

Fase gustativa: Jugoso de buena acidez, su frescura se muestra equilibrada y lineal.

VALLE
Colchagua Costa

CLIMA
Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN
2005

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Doble cordón

RENDIMIENTO
12.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta

VINIFICACIÓN
Mosto obtenido del prensado directo de las uvas cosechadas, siendo el corte gota seleccionado hasta presiones de 1,2 bares, luego este jugo se fermenta a temperaturas entre 13 y 15°C

MEZCLA
50% Malbec 50% Garnacha
pH 3.01

BOTELLA
Burdeos recta. Ecológica

PRODUCCIÓN
8.000 botellas de 750 cc

