



CASA AMADA

Rosé - Cabernet Sauvignon

2018

Notas de Cata:

Atractivo, color rosa claro. En nariz, maravillosas frambue-
sas con notas a fresas. En boca, fresco, redondo, buena
acidez y equilibrio armónico.

Cepas:

100% Cabernet Sauvignon.

Origen:

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O
Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

Vinificación:

Selección manual del racimo previo al prensado de uvas
enteras. El jugo es trasladado a un estanque de fermenta-
ción protegido con gas inerte. Prensado suave y manual del
racimo completo. Fermentación alcohólica en estanques de
acero inoxidable durante 12 días a 13°C-15°C. Trabajo de
borras en estanque.

Guarda:

100% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Este fresco y aromático rosé es perfecto como aperitivo o
acompañante de pescados grasos como el salmón, mero y
el atún.

