

# VISTA MAR



BORDEVALLE RESERVA

D.O. MAULE

Rosé | 2023

## VINHEDO

As uvas deste vinho nascem no Vale do Maule. Lá os solos são de origem aluvial e textura franca, argilosa e arenosa, com presença de cascalho. A proximidade com a cordilheira gera um microclima que permite a produção de uvas com alta expressão aromática e abundante frescor. Os cachos são colhidos em seu ponto exato de maturação, de forma mecânica e com seleção de bagos.

## VINIFICAÇÃO

Uma vez colhidas, as uvas são separadas dos engaços, esmagadas e maceradas por um período de 4 a 6 horas em prensas pneumáticas; até que se obtenha a cor desejada para o mosto. Após a prensagem o mosto é decantado e, uma vez limpo, é inoculado com leveduras selecionadas para realização da fermentação alcoólica a uma temperatura em torno de 14 °C. O vinho é mantido em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas até ser envasado.

## NOTAS DE PROVA

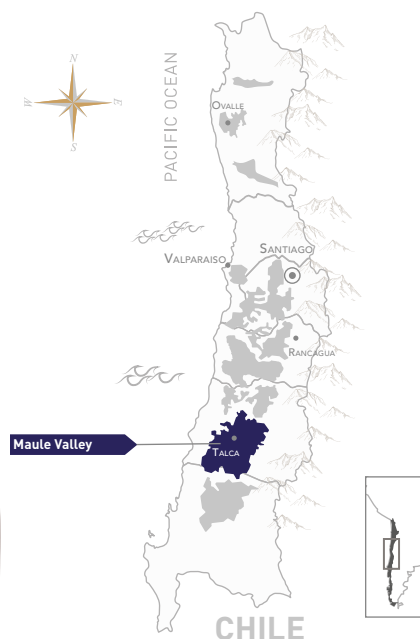
**Cor:** Rosa pálido bastante vivo.

**Aroma:** Frutos de bosque como framboesa e morango, além de agradáveis notas florais e nuances de especiaria.

**Sabor:** Reflete muito bem os aromas de frutas vermelhas, como framboesas; e oferece uma textura delicada e fresca.

**Harmonização:** Sirva-o como aperitivo ou acompanhando uma salada caprese, sashimi de salmão, camarões grelhados e wok de vegetais.

**Temperatura de serviço:** 8 a 10° C.



**Origem:**  
Vale de Maule

**Variedade:**  
Pinot Noir

### Análise técnica:

Álcool: 13.5%  
Ph: 3.29  
Acidez total: 3.68 g/L  
Açúcar residual: 4.50 g/L

2023