



# FOYE

## ROSÉ 2021

AÑO 2021

**NOTAS DE CATA** Nuestro Rosé a base de Syrah y Malbec presenta un color rosado pálido, con una nariz fresca y frutal, hay fresas, frambuesas, algo de lavanda y especias como pimienta roja, buena acidez, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos. Maridaje: Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Ideal para acompañar sushi y comida especiada, también una tabla de quesos de cabra frescos y semi maduros.  
Temperatura de Servicio: 10°C.

**VARIEDAD** Syrah | Malbec

**D.O.** Maule

**VIÑEDO** Desde el Valle del Maule, pie de cordón costero, influencia oceánica. Plantas francas en espalderas y riego por goteo.

**SUELO** Arcillas rojas, en capas de depósitos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa.

**COSECHA** Cosecha mecánica nocturna. comenzando la 3ra semana de Marzo.

**FERMENTACIÓN** Maceración corta sobre pieles y escurrido y prensado suave bajo 0,2 bar. Fermentación en acero inoxidable. A temperatura promedio de 16°C.

**CRIANZA** Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.

**ALCOHOL:** 12  
**pH:** 3,52  
**ACIDEZ:** 3,38  
**AZÚCAR:** 1,00