



FOYE

ROSÉ

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.