

# Evolución

Rosé | Cosecha 2011

## NOTAS DE CATA

*Este vino se presenta con un delicado color rosado brillante. Sus aromas recuerdan guinda, frutilla como también sutiles notas minerales y caramelizadas. En boca se muestra equilibrado, fresco y de un agradable final.*



---

Variedades  
60% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère y  
10% Malbec.

---

Origen  
Valle del Maule, Chile.

---

Cosecha  
Manual entre el 11 y 15 de marzo de 2011.

---

### Maridaje

Ideal servirlo como aperitivo por su frescor y equilibrada acidez. Presenta una excelente armonía con carpachos, sushi, ensaladas frescas como también pescados y mariscos en general.

---

### Cómo servir

Entre 12°C (53,6°F) a 14°C (57,2°F).

---

### Capacidad de guarda

Hasta el año 2014.

Alcohol: 13% v/v

pH: 3,4

Formato de exportación: 12 x 750 cc