CAMPOS
DE SOLANA

ES SABER ELEGIR

ROSÉ

COLOR
Rosa brillante.

AROMA
Frutos rojos dulces, fresas, frambuesas, grosellas y piel de durazno.

GUSTO
Amable, equilibrado y refrescante.

MARIDAJE
Platos suaves, salados y dulces.

ORIGEN: El Monte, Valle de Santa Ana, Tarija
ALTURA: 2000 m s. n. m. **COSECHA:** Manual
COMPOSICIÓN VARIETAL: Tannat, Malbec
ALCOHOL: 13% v/v **ACIDEZ:** 6.0 g/L (en ácido tartárico)
pH: 3,28 **AZÚCAR RESIDUAL:** 4,85 g/L

CITA DEL ENÓLOGO:
Elaborado con las uvas Tannat y Malbec, integra el carácter frutal de las primeras con la elegancia de las segundas obteniendo un vino muy agradable al paladar y con gran versatilidad.

VINIFICACIÓN:
Nuestro Rosé es elaborado por la técnica de sangrado, en donde luego de una corta maceración pelicular de 2-3 horas, se separa el líquido de sus orujos a continuación el vino es fermentado a temperatura baja (14 ºC), esto resalta los sabores y aromas de fruta roja fresca.

RECONOCIMIENTOS:

MEDALLA DE ORO
La Mujer Elige 2016

DOBLE MEDALLA DE ORO
La Mujer Elige 2014

MEDALLA DE ORO
La Mujer Elige 2012

MEDALLA DE ORO
La Mujer Elige 2010

MEDALLA DE ORO
La Mujer Elige 2018

El portillo, Carretera a Bermejo s/n
Teléfono: 591 466 48481/2
Tarija, Bolivia

www.camposdesolana.com
/Campos de Solana