

MARIPOSA ROSADO DE PAIS

BY GILLMORE



VARIEDAD/VARIETY

Rose Pais



COSECHA

2021



AROMA

Delicados aromas Florales, frutas como melon / Delicate floral aromas, rounded with fruits aromas such as cantaloupe melon.



COLOR / COLOR

Delicado tela de Cebolla / Onion soft skin.



BOCA / TASTE

Boca fresca y suave con una acidez vibrante / The mouth is fresh and soft with vibrant acidity.



ALCOHOL

13°



MARIDAJE / PAIRING FOOD

Sushi, ensaladas frescas, pescados blancos / Suchi, fresh salad, white fresh.



TEMPERATURA DE SERVICIO

SERVING TEMPERATURE

13°



FERMENTACION / FERMENTATION VATS

Acero / Stain Steel



EXPOSICION / EXPOSURE

Sud - este / South East



UBICACIÓN / LOCATION

San Javier Loncomilla



TERRENO / LOCATION

Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio - coluvial, suelos profundos / Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks.



ALTITUD / ALTITUDE

91



TAPA / CLOSURE

Tapa rosca / Screw cap



COSECHA / HARVESTING

Manual / Manually



ENÓLOGOS

Andres Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN

3.000 botellas



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO.

LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ, SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN.

VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOULD THE SPIRIT OF OUR TERROIR.