

Ficha Técnica
VIK LA PIU BELLE ROSÉ



Descripción general

Este ensamblaje rosé de uvas tintas va más allá de la botella: representa la energía de las vides, el poder de nuestras uvas y la elegancia.

Grado alcohólico

14% Vol.

Variedad de uva

75% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 8% Syrah y 13% Carménère

Vinificación y Crianza

Durante 1,5 meses en barricas de roble francés con método Barroir (16% del vino).

Notas de Cata

Rosado elegante de fresas y flores, con textura cremosa y final refrescante.

Maridaje

Ensaladas frescas, sushi, ceviches, carpaccios o aperitivos como jamón serrano

Recomendación de consumo

Servir a una temperatura entre 7 y 10 °C para potenciar su frescura. Ideal para disfrutar en este momento.

Puntuaciones Vik La Piu Belle Rosé

Doble Medalla de Oro (Global Travels Retail Masters)