

SALTON POÉTICA ROSÉ 2026

VINO ROSADO DEMI-SEC



COMPOSICIÓN VARIETAL

Syrah

ORIGEN DE LAS UVAS

Valle Central, Chile



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Elaboración del vino base:

- Despalillado
- Prensado neumático
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Estabilización
- Crianza
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 9 g/l | PH 3,14 | ACIDEZ TOTAL 76 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de delicada coloración rosada
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas, como frambuesa y fresa, además de notas florales
- **Paladar:** Ligero, refrescante y ligeramente ácido

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Ensaladas
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo