

# SERENA

MODE



## Cinsault Rosado Desalcoholizado 2024

VALLE DEL ITATA

**TIPO DE VINO:** Rosado

**VARIEDADES:** 100% Cinsault

**FECHA DE VENDIMIA:** 11 y 12 de Marzo 2024

### NOTA DE CATA

Rosado pálido con aroma delicado y fresco que recuerda a las fresas frescas y ligeras notas de granada. Textura ligera y refrescante, equilibrado en todo su recorrido.

### GASTRONOMÍA

Ideal como aperitivo, pastas, sushi, comidas agrídulces. Servir a 8-10 °C.

### DATOS TÉCNICOS

**Alcohol content:** 0,0% vol.

**pH:** 2,88

**Total acidity:** 7,64 g/L (Expresada en ácido tartárico)

**Azúcares residuales:** 36 gr/L

### ELABORACIÓN

Tiempo de Molienda: 50% Despalillado, y 50% Racimo completo

Fermentación Alcohólica: 16 días de 14 a 18°C

Crianza: Sin ningún tipo de madera

Posteriormente el vino se somete a un proceso de desalcoholización.

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

### COSECHA 2024

Miguel Torres Chile produce vinos desde el valle del Limarí en el extremo norte hasta el Valle de Osorno en el extremo sur, abarcando 1.300 kilómetros de distancia.

Esta añada fue una de las más extensas, comenzando el 2 de enero con nuestro Chardonnay de Limarí y terminando el 9 de mayo con nuestro Carmenere de Huerta de Maule en el valle del Maule. Dada la longitud de Chile, la diversidad de climas, y el cambio climático, cada vez es más importante dividir el Chile vitivinícola en 3 zonas:

1. Norte con clima semi árido (Huasco a Aconcagua)
2. Centro sur con clima mediterráneo (Maipo a Bio Bio)
3. Sur con clima templado con mucha influencia del océano (Malleco a Osorno)

En términos de calidad podemos decir que es un gran año. Donde volvimos al pasado en términos climáticos, olvidando la sequía en las zonas del centro al sur, con temperaturas más frescas que las temporadas anteriores, logrando vinos muy frescos, de graduaciones alcohólica moderada y con taninos de muy buena calidad. Una añada en esta zona para recordar y por seguro dará que hablar.

La vendimia 2024 será recordada de una excelente calidad para la gran mayoría de los viñedos que producimos desde el extremo norte en Limarí hasta el valle de Osorno, aun cuando las condiciones climáticas fueron muy distintas en ambos extremos.