



# BARON LACROIX

## BRUT ROSÉ

### ORIGEN

Valle Central.  
Pinot Noir.

### VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad. Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

### VINIFICACIÓN

Recepción: La cosecha se realizó en forma manual en bins de 500 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos se despalillaron y molieron, permaneciendo en maceración durante 2 a 4 horas para obtener el color rosado.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 15 y 18° C para potenciar al máximo los aromas y sabores varietales.

Una vez terminada la primera fermentación el vino base es clarificado y estabilizado. Posteriormente se agrega el "Licor de Tiraje" y se realiza la segunda fermentación por el método "Charmat" permaneciendo 60 días sobre sus lías.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método "Charmat" fue elaborado con uvas 100% Pinot Noir procedentes de nuestros viñedos en el Valle Central. Es de color rosado pálido con tonos pajizos y tiene un aroma frutal, fresco y delicado. En el paladar es seco y con una burbuja muy agradable.

Es exquisito como aperitivo o acompañando cualquier plato de entrada. Disfrútelo también en toda celebración.

Sírvalo frío.

**ENÓLOGO** Carlos Concha.