

# Pailimo



**País:** Chile

**Denominação de Origem:** Marchigüe,  
Vale do Colchagua

**Variedade:** Rosé

**Colheita:** 2023

**Álcool:** 13°

## Colheita

As uvas são colhidas na primeira semana de março, proporcionando maior frescor ao vinho.

## Vinificação

Os cachos são transferidos em silos para a adega. Estes são selecionados sem moagem para manter sua cor. O mosto resultante é arrefecido a 8°C, sendo depois levado para cubas de baixo volume para clarificação. Em seguida é fermentado a 15°C e seu processo dura de 20 a 25 dias, a fim de atingir sua máxima expressão aromática.

## Notas de degustação

Cor rosa pálido. No nariz apresenta aromas de frutas tropicais como manga, abacaxi e banana, que dominam para dar lugar a notas doces e florais. Na boca é fresco e vivo com acidez muito equilibrada. Tem um final longo e persistente.