



ROSÉ 2017



NOTAS DE CATA

De color naranja pálido, tiene marcados aromas a frambuesas y mandarinas con un toque mineral. Fresco en boca, y de gran textura se equilibra muy bien con su acidez natural haciéndolo muy fácil de beber en cualquier ocasión. Con su indiscutible influencia marina representa muy bien el terruño del Valle de Leyda.

Nombre del vino	: Boya Rosé.
Añada	: 2017.
Cepa	: 93% Pinot Noir – 7% Garnacha.
Cajas producidas	: 1.400.
Denominación de origen	: Leyda - San Antonio.
Cercanía al Océano Pacífico	: 14 kms.
Producción	: 8 Ton/ha.
Densidad de plantación	: 7.000 Plantas/ha.

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Vendimia	: Pinot Noir y Garnacha fueron cosechados por separados en forma manual durante Febrero. Se realizó un prensado directo con racimo completo a bajas temperaturas para evitar la extracción de color.
Fermentación	: Fermentación: En estanques de acero inoxidable a temperatura cercana a los 14°C con levaduras seleccionadas e indígenas dependiendo del lote.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,3
Acidez total	: 6,34 g/L (H ₂ T)
Alcohol	: 12,5 %
Azúcar residual	: 1,8 g/L

GARCES SILVA
FAMILY VINEYARDS

LEYDA VALLEY, CHILE | WWW.VGS.CL