



Low

by ROCKSÉ
D.O. ITATA - CHILE

Grado Alcohólico
10,5%

100% Cinsault.

Reducido en alcohol y en calorías.
Sin gluten.

Creación

Nació de la necesidad de crear un vino más saludable y reducido en alcohol a través de innovaciones biológicas en la vinificación, mediante procesos naturales que estuvieran en línea con las tendencias y demanda de los consumidores actuales.

Origen

Origen de la Uva: Guarilhue, Valle del Itata, Chile.

Cosecha

Durante su cosecha se utilizaron bioprotectores naturales para evitar contaminaciones microbiológicas, evitando así el uso de antisépticos alergénicos.


Vinificación

Fermentación a través de co-inoculación con levaduras no-Saccharomyces en ánforas de cocchiopesto italianas (tecnología ancestral romana). Guarda durante 5 meses en ánforas.

Notas de Cata


Color
Rosa.


Nariz
Frutal, damasco turco, notas a miel y flores blancas.


Boca
Buena acidez, untuoso, suave y persistente.

Maridaje


Ceviche, pescados y mariscos.


Frutos secos


Quesos


Tapas

Temperatura de Servicio 10°C

Información Nutricional

100 g

Energía (Kcal)	63
Proteínas (Nx6,25) (g)	0,2
Grasa Total (g)	0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0,8
Fibra Total (g)	0,1
Fibra Dietaria Insoluble (g)	0,1
Fibra Dietaria Soluble (g)	0
Azúcares Totales (g)	0,1
Sodio (mg)	2

CORFO

Este vino se obtuvo gracias al apoyo de **CORFO** a través de la línea PRAE y fue patrocinado por **Incubatec UFRO**.