



1959

UN MONDE
DE
POSSIBILITÉS

ROSÉ



MENDOZA
ARGENTINA

SEDOSOS E INTENSOS FRUTOS ROJOS
DEFINEN ESTE DELICADO EQUILIBRIO

CHANDON ROSÉ ARGENTINA



Chandon Rosé es el perfecto equilibrio entre frescura y cremosidad logrando una agradable sensación dulce y de paladar amable y jovial.

Las mejores uvas Chardonnay y Pinot Noir logran un espumoso fresco y sedoso. De color rosado aportado por el Malbec, sorprende por su equilibrio, intensidad y cremosidad con presencia de frutos rojos y notas florales.

Estas uvas provienen de viñedos de entre 1000 y 1200 msnm, sus suelos son franco arenoso a limoso con marcada presencia de piedra caliza.



Mendoza región más prestigiosa



Influencia de la Cordillera de los Andes



↑1000M 1000 a 1200 msnm



Pluviometría promedio 200 mm anuales



Suelos heterogéneos de origen aluvial



Gran amplitud térmica diaria



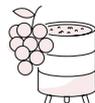
Chardonnay, Pinot Noir, Malbec

CHARMAT PROLONGADO BAJO FERMENTACIÓN LENTA



1.

Cosecha durante el mes de febrero hasta fines de marzo. Prensado de la uva para obtener mosto.



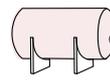
2.

Se inocula el mosto con levaduras seleccionadas. La primera fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable diversificándolos según su origen para obtener el vino base.



3.

En junio, el Chef de Cave prepara el assemblage, creación que implica mezclar una combinación de nuevos vinos base manteniendo la personalidad del producto.



4.

La segunda fermentación se realiza en tanques Charmat de acero inoxidable, donde nacen las burbujas del espumoso. Luego, se mantiene entre tres y cuatro meses en contacto con levaduras.

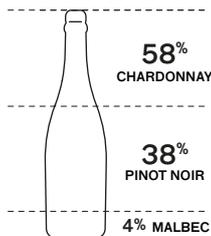


5.

Se agrega licor de expedición y se embotella. Luego de tres meses de crianza en botella el espumoso está listo.

EXPERIENCIA

COMPOSICIÓN



OCASIÓN

APERITIVO, BRUNCH, BRINDIS.

6 - 8 °C



MARIDAJE

Cotidiano: quesos de vaca y oveja suaves, embutidos, pizza estilo italiana, carnes blancas o rojas magras, mariscos.

Estilos de cocina: japonesa, nórdica, italiana y mediterránea (besugo con tapenade, mejillones con ajo y perejil).

Recetas: dorado a la parrilla con pimientos rojos asados, verduras asadas tipo escalivada, bondiola braseada y lomo grillado con salsa criolla.

Los "Si"

pescados, mariscos y carnes magras

Los "No"

preparaciones en escabeche, ajos y cebollas crudas, queso azul tipo roquefort, preparaciones con chocolate amargo

PREMIOS

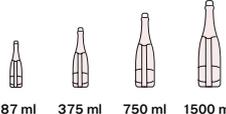


2019 Champagne & Sparkling Wine World Championship (CSWWC) Medalla de plata



2021 TIM ATKIN 91 puntos

FORMATOS DISPONIBLES



187 ml

375 ml

750 ml

1500 ml

COCKTAIL



Chandon Rosé 80 ml
Vermut Dry 20 ml
Almibar de ananá 20 ml
Abundante hielo
Garnish: ramita de canela

AROMAS

Fresco y sedoso. Intensidad de frutos rojos. De paladar amable y jovial.

COLOR

Rosado intenso



EN NARIZ

Frutos rojos ● ● ● ● ●
Floral ● ● ● ● ●
Tropical ● ● ● ● ●
Brioche ● ● ● ● ●

EN BOCA

Complejidad ● ● ● ● ●
Cremosidad ● ● ● ● ●
Frescura ● ● ● ● ●
Dulzura ● ● ● ● ●
Demi Sec 18 g/L
Alcohol 12,5%

SABORES CLAVE



Fruitilla



Cereza



Ciruela roja



Durazno amarillo



Damasco



Flores blancas