

# AMIGO PERRO

ROSÉ • 2024



LA JUNTA  
D.O. CURICÓ • CHILE

Valle de Curicó  
PH: 3.24  
Acidez: 3.48 gr/lit

Alcohol: 13.0°  
Azúcar residual: 2.32 gr/lit

*Color rosado pálido brillante. En nariz se muestra limpio, fresco y muy afrutado donde destacan frutillas y ciruelas frescas. En boca ingresa suave con taninos suaves, dulces y equilibrados con la acidez en perfecta armonía.*

## VALLE DE CURICÓ

Situado a 35° de latitud sur, se extiende desde el pie de monte de la Cordillera de los Andes hasta la costa del pacífico. Se trata de un valle de origen aluvial con suelos de textura franca y sectores franco arcillosos más profundos hacia la costa. Posee un clima mediterráneo semi árido con una estación seca prolongada y precipitaciones que superan los 700 mm al año. La excelente amplitud térmica día-noche que supera los 18° C lo transforma en un valle de privilegiadas condiciones.

## PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan desde fines de febrero a principios de marzo durante la mañana, cuidando de preservar su fresco carácter. Las uvas son descobajadas y los granos escurridos enfriados a 10°C. El jugo se separa de los sólidos por prensado neumático y se realiza una clarificación estática previa a la fermentación. El jugo limpio es fermentado lentamente a temperaturas de 13° a 15°C durante 12 a 15 días. Finalmente es estabilizado y filtrado para ser envasado, guardando todos sus atributos.

## MARIDAJE



Postres



Aperitivos



Entradas  
frías

## TEMPERATURA DE SERVICIO

12° a 13°C (53°-56°F)

