



FRESCURA ROSADA

Llegó por fin el verano y las terrazas piden a gritos vinos frescos, livianos y fáciles de beber para capear el calor. Uno que está en auge y que acompaña increíble en esta temporada es el rosado, un vino que antes fue el patito feo, pero que hoy poco a poco adquiere más protagonismo porque con los años han mejorado con una fruta más nítida, menos dulzor en boca, rica acidez y menos extracciones, con colores no tan falsos, sino con unos que van más por el lado de la tela de cebolla, parecidos a los del sur de Francia, en Provenza, que es donde se encuentran los grandes exponentes de este estilo. Los vinos rosados son ideales para el aperitivo, para llevar a un picnic y acompañar el piscineo, pues invitan a tomar más de una copa, son refrescantes, con bajo alcohol, livianos en cuerpo y versátiles para maridar con distintas comidas. Tome nota y disfrute fríos estos excelentes exponentes.

Encuéntrelos en tiendas especializadas

VILLASEÑOR KENOS GARNACHA ROSE RESERVA 2015 VALLE DE CURICÓ (\$7.000)

Otro que es una delicia, fresco, para beber más de una botella y excelente para acompañar con gastronomía es este rosado elaborado con la cepa Garnacha. Tiene aromas a pomelo rosado, durazno blanquillo, guindas, rosas y pastillas de violetas. En boca tiene una agradable acidez que hace salivar más un final sedoso. Pruébalo con arrollado.

J.A JOFRE VINOS FRÍOS DEL AÑO 2015 VALLE DE CURICÓ (\$7.900)

Este rico Rosé, varias veces distinguido como uno de los mejores en su categoría, es elaborado con las cepas Garnacha y Petit Verdot, vinificadas como vino blanco. Tiene aromas a frutas rojas frescas, a guinda acida, mandarinas, damascos y membrillo más una acidez crujiente y frutal con rica jugosidad. Disfrútelo con caldillo de congrio.

VIU MANENT ROSE 2016 VALLE DE COLCHAGUA (\$4.790)

Si este verano pretende pasar pegado a la piscina, un compañero fiel de esas largas tardes es este vino de gran precio calidad, elaborado con la variedad Malbec. Tiene aromas a frutas rojas frescas, pomelo rosado y notas minerales. En boca es fresco, vivaz, con agradable acidez y final cremoso. Este es un buen rosado para el aperitivo o para comer con sushi.

BODEGAS RE PINOTEL 2016 VALLE DE CASABLANCA (\$12.000)

Este audaz y original rosado es elaborado con las cepas Pinot Noir de Casablanca, en su mayoría, que aporta mucha frutalidad, y Moscatel de Loncomilla, que otorga notas florales. Tiene aromas a frutas rojas, a cerezas, flores blancas más una boca seca con rica jugosidad y buena estructura, gracias a su crianza en barricas por un año. Disfrútelo con malaya.

ESTAMPA FINA RESERVA ROSÉ 2016 VALLE DE COLCHAGUA (\$7.990)

Este agradable rosado está compuesto en su mayoría por la variedad Syrah, que proviene de Paredones y un poco de Cabernet Sauvignon de Marchigue. Es de color rosado pálido con aromas a guinda ácida, frutillas, frambuesas y cítricos. En boca es un rico vino, muy frutal, de buen volumen, equilibrado y con rica acidez vibrante. Ideal con pavo a la parrilla.

