

360° ROUSSANNE MARSANNE

2024 / D. O. COLCHAGUA COSTA

50% ROUSSANNE, 50% MARSANNE

VIÑEDO

Características del viñedo: Viñedo de lomajes suaves y planos con suelos derivados de roca granítica, e influencia marina que gracias a su cercanía al mar (tan solo 30 kms), hacen de este un viñedo único en Colchagua y de gran aptitud para cepas blancas y tintas.

Clima: Clima templado frío, con influencia marina. Temperatura media en los más cálidos mes es 26.7°C. Precipitación media anual appx 680 mm. La presencia de una suave brisa marina es predominante, especialmente en las tardes de verano.

Suelos: Ubicado en lomajes suaves, con suelos evolucionados, derivados de rocas graníticas, profundos, de perfil homogéneo y textura franco arcillo arenosa. Son suelos bien drenados, con buena estructura dentro de los 90 cm. Estos suelos aportan textura, tensión y elegancia al vino.

Edad promedio de las vides: 14 años.

Clones: 470 y 574.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en barrica Francesa usada.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Una mezcla única de Colchagua Costa, que muestra todo el frescor y complejidad de las uvas blancas que crecen en la zona. Buena concentración de aromas dulces y florales como durazno blanco, piña, azahar y membrillo, que se combinan en boca con el frescor y elegancia de una acidez equilibrada y suave textura que lo hacen un vino agradable y elegante.

MARIDAJE

Pollo a la plancha con risotto al limón, machas a la parmesana, charcutería y quesos maduros.

PREMIOS

Descorchados 2025 • 94 Puntos /
Latin American Wine Guide - Alistair Cooper & Catad'Or • 92 Puntos.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,5%

Acidez total (H2SO4): 5,0 g/L

pH: 3,45

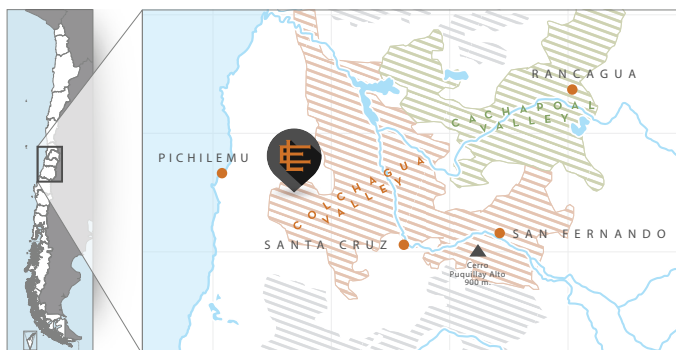
Azúcar Residual: 3,0 g/L

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

10 - 13 °C / 50 - 55 °F



CHILE COLCHAGUA COSTA • VI REGIÓN



LA QUESERÍA DE NILAHUE ESTATE

