

# Rosé

Escrito por **Pablo Cavieres** | Publicado el 28/12/2011

 [Se imprime!](#)



Fotografía por **Pablo González Rojas**

Ya no son los vinos dulzones y defectuosos de antaño. Hoy los productores destinan incluso sectores específicos de sus viñedos para elaborar "rosados" con uva de buena calidad. Es que pareciera que a estos caldos provenientes de cepas tintas vinificadas como blancas, es decir, con un mínimo contacto entre el mosto y la piel de la uva durante la maceración, se los está *tomando* en serio. ¡Y vaya qué buena decisión!

Ideales para el verano, son vinos refrescantes y los hay de diversos estilos. Pueden ser secos o más dulces, con mayor carga tánica o algo más ligeros, aptos para acompañar la comida o simplemente para el aperitivo. Como en todo orden de cosas, los hay para todos los gustos. Acá les dejo seis muy buenos ejemplos locales, hechos con diversos tipos de uvas tintas y todos de excelente relación precio calidad.

## **Aquitania Rosé 2010, Valle del Maipo (\$3.500)**

De color rosado claro, limpio y brillante, está hecho con Cabernet Sauvignon. Sus aromas van por el lado de la guinda ácida y las flores. En boca es fresco, con un leve dulzor y una muy rica acidez. Un correctísimo y agradable rosé para el aperitivo. Temperatura recomendada de servicio: 10° C.

## **Calypra Vivendo Rosé 2008, Valle de Cachapoal (\$6.000)**

Cabernet Sauvignon es su procedencia y su color rosado muy pálido, como piel de cebolla. En nariz es sutil y delicado, con aromas a fruta roja muy fresca con leves toques a flores y miel. En boca es como un jugo de fruta blanca madura con una increíble acidez. Otro rosé para el aperitivo. Temperatura de servicio: 9° C.

## **Chocalán Rosé 2011, Valle del Maipo (\$3.400)**

Este rosé, rojo como la granadina, es un *blend* hecho con un 80% de Syrah y 20% de Petit Verdot. Sus aromas nos recuerdan a las frutillas maduras y la guinda. En boca es más bien seco, pero nos deja una agradable sensación a frutos rojos. Para pescados a la parrilla. Servirlo a 10 °C.

## **Leyda Loica Vineyard Rosé 2010, Valle de Leyda (\$6.900)**

Con un color bellissimo, que va del rojo pálido al rosado profundo, este rosé está hecho con Pinot Noir. La cosecha 2010 se muestra riquísima en nariz, entregando berries rojos y notas cítricas. En boca, a lo anterior se suma un elegante amargor final. ¡Un excelente Rosé! Para beberlo a 10° C y acompañar cortes de pescados grasos crudos.

## **Miguel Torres Las Mulas Reserva 2011, Valle Central (\$3.990)**

Otro Rosé hecho con Cabernet Sauvignon y de bello color rojo transparente. En nariz ofrece una marcadísima nota a guindas, también flores y algo de miel. En boca es recio, con sabor a cerezas maduras, pero su refrescante acidez lo hacen muy bebible, por copas. Para ensaladas agrídulces y servirlo a 9° C.

## **Montgras Pink Sin Rosé 2011, Valle (\$3.700)**

Hecho con Zinfandel, este rosé es de un color rosado claro absolutamente limpio. Sus aromas y sabores van por el lado de las frambuesas y frutillas. Es muy refrescante, con tan sólo 12 grados de alcohol y una importante acidez, la que contrarresta el dulzor del vino (6,3 grs./lt. de azúcar residual). Ideal para el aperitivo. Servirlo a 11° C.