


Viña San Pedro presenta su última innovación, un delicado y fresco Rosé para su línea Castillo de Molina. Este vino nace con la cosecha 2015 y busca conquistar con su estilo provenzal. 

Esta variedad elaborada en un 60% de uva Cabernet Sauvignon y 40% de Syrah. Posee un delicado color rosa pálido brillante y limpio, que muestra gran personalidad a través de sus aromas elegantes y complejos a fruta roja fresca como frambuesa, cereza, sandía, melón con toques a jazmín y notas florales.

En boca, es un vino fresco, de rica acidez, frutal y muy intenso. Fácil de tomar, de buen volumen y final prolongado.

Castillo de Molina Rosé del valle de Rapel 2015, es una excelente alternativa para el Día de la Madre y una invitación a relajarse y disfrutar “el aquí y el ahora”.

Se sugiere servir entre 9° a 11° y es ideal para acompañar paellas, carpaccio de salmón y quesos frescos.

A la venta en las mejores salas del país a un valor de \$6.990