

<https://koyle.cl/nuestros-vinos/koyle-flor-de-laberinto/>



Koyle Flor de Laberinto Rosé

Ficha Técnica

Variedad:	Grenache
Origen:	Los Lingues, Colchagua Andes.
Método de poda:	Double Guyot.
Densidad de plantación:	8000 plantas/ha.
Tipo de suelo:	20% de arcillas en lomaje con un 5% de pendiente. Se puede apreciar presencia de piedras basálticas.
Vinificación y fermentación:	En tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 10°C y 12°C.
Guarda:	4 meses
Certificación:	Orgánico, Biodinámico, Vegano y NON-GMO

Safra 2021. Jantar em 18/11/2021. Pantucci Trattoria/Viña Koyle.