



Reserva
Carmenere

2018

Notas de Cata:

Rojo rubí con matices violáceos. En nariz, intenso y especiado, con aromas a cerezas rojas y notas a canela y chocolate. En boca es sedoso, jugoso y balanceado. Poderoso pese a ser suave, de excelente acidez y gran cuerpo. Final muy agradable.

Cepas:

100% Carmenere.

Origen:

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

Vinificación:

Selección manual del racimo previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 24 días a 26°C-28°C. Maceración post-fermentativa por 15 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

45% envejecido en barricas de roble francés por 6 meses. 55% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Sus delicados y sedosos taninos y su estructura hacen que este versátil Carmenere armonice muy bien con pastas, carnes de caza, carnes rojas y pastel de papas.

