



Gran Reserva Carmenere

2017

Notas de Cata:

Atractivo color Rubi profundo. En nariz elegante, complejo y especiado con notas a cerezas, frutas negras y moka. En boca, voluptuoso, redondo y fresco, de taninos sedosos, con notas a cerezas, toffee y chocolate. Final persistente y 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 16 días a 27°C-28°C. Maceración post-fermentativa por 10 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

65% envejecido en barricas de roble francés por 12 meses. 35% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Su elegancia, complejidad y sedosos y maduros taninos, hacen de este vino un perfecto acompañante de platos como el confit de pato, codornices en escabeche, solomillo de cerdo al horno y el tradicional pastel de choclo chileno.

