

# Bicentenario

Carménère | Cosecha 2009

## NOTAS DE CATA

*Este vino presenta un intenso color rojo rubí, con interesantes aromas especiados, fruta fresca y madura tal como guinda y grosella. En boca de taninos balanceados y amigables, interesante tostado producto de su guarda en barricas de roble, termina con un elegante final.*



### Variedades

86% Carménère, 7% Cabernet Sauvignon y 7% Malbec. Variedades de suelo franco arcilloso.

### Cosecha

Manual entre el 27 de abril y el 15 de mayo de 2009.

### Guarda

60% envejecido en barricas de roble americano durante 12 meses.

### Premios y Distinciones

Medalla de oro, Catad'Or W Santiago 2011 Wine Awards, Chile.

### Maridaje

Se recomienda servir con finos cortes de res, amplia gama de carnes blancas, pastas y platos especiados.

### Cómo servir

Decantar el vino, dejar respirar por una media hora y servir entre 17°C (62,6°F) a 18°C (64,4°F).

### Capacidad de guarda

Hasta el año 2020, conservado a temperaturas entre 16°C (60,8°F) y 17°C (62,6°F).

Alcohol: 13,5% v/v

pH: 3,5

Azúcar residual: 2,72 g/l

Acidez total: 4,6 g/l (AT)

Formato de exportación: 12 x 750 cc