

Evolución

Carménère | Cosecha 2010

NOTAS DE CATA

Este Carménère presenta un intenso color rojo rubí. Su bouquet recuerda cerezas y moras, así como especias. En boca, destacan sus amables taninos junto a su carácter herbáceo.



Variedades

85% Carménère, 10% Cabernet Sauvignon y 5% Cabernet Franc. Variedades de suelos franco arcillosos.

Origen

Valle del Maule, Chile.

Cosecha

Manual, entre el 2 y el 14 de mayo de 2010.

Guarda

15% a 20% de la mezcla en barricas de roble americano por 12 meses.

Maridaje

Es un gran acompañante de platos especiados, pastas y carnes magras.

Cómo servir

Entre 18°C (64,6°F) a 19°C (66,2°F).

Capacidad de guarda

Hasta el año 2016.

Alcohol: 13% v/v

pH: 3,6

Formato de exportación: 12 x 750 cc