

# BICENTENARIO®

de CHILE

## CARMÉNÈRE

### — Notas de Degustação

Este vinho tem uma cor vermelha-rubi, intensa, com notas de ervas aromáticas, frutas frescas e maduras como: guindas e groselhas. Na aromáticas, frutas frescas e maduras como: guindas e groselhas. Na envelhecimento em barricas de carvalho. Um final perfeito e elegante.

### — Variedades

86% Carmenere, 7% Cabernet Sauvignon e 7% Malbec. Variedades de solo franco argiloso.

### — Envelhecimento

60% envelhecido em barricas de carvalho americano durante 12 meses.

### — Colheita

Manual.

### — Harmonização

Recomenda-se servi-lo com cortes finos de carne bovina, e uma grande variedade de carnes brancas, massas e pratos condimentados.

### — Serviço

Decantar e deixar o vinho respirar meia hora e servir entre 17°C (62,6°F) e 18°C (64,4°F)



FORMATO DA EXPORTAÇÃO / 750 cc

ALCOOL / 13.5% v/v