

BICENTENARIO

CARMENERE

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un intenso color rojo con bordes violáceos. Refinados aromas a frambuesa y grosella, como también sutiles especias. En boca de taninos balanceados y amigables, interesante tostado producto de su guarda en barricas de roble, termina con un elegante final.



VARIEDADES

85% Carmenere, 8% Malbec y 7% Cabernet Sauvignon.
Variedades de suelo franco arcilloso, de origen fluvial.

ENVEJECIMIENTO

60%, por un período de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

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

SERVICIO

Decantar el vino y dejar respirar por 1 hora. Servir a 18°C (64.4°F)

FORMATO DE EXPORTACIÓN · 750 cc

ALCOHOL · 13.5% v/v

