

EVOLUCIÓN

CARMENERE

NOTAS DE CATA

Se presenta de un elegante color rojo violáceo. Fruta fresca tal como ciruelas, mora como interesantes y finas notas especiadas. De estructura media, destacan sus amables taninos. Delicadas notas tostadas producto de su guarda en barricas.



VARIEDADES

85% Carmenere y 15% Cabernet Sauvignon.
Variedad de suelo franco arcilloso, de origen fluvial.

ENVEJECIMIENTO

30%, por un período de 8 meses en barricas de roble americano y francés.

COSECHA

Uvas cosechadas manualmente.



MARIDAJE

Este vino es un gran acompañante de carnes rojas y blancas magras, platos especiados y pastas. Quesos maduros presentan un buen acompañamiento.

SERVICIO

Decantar y dejar respirar por 30 min. Servir a 18°C (64.4°F)

FORMATO DE EXPORTACIÓN · 750 cc

ALCOHOL · 13.5% v/v

