



VARIETAL

CARMENERE

COMPOSICIÓN:

100% Carmenera

CLIMA Y SUELO:

La zona tiene un clima subhúmedo, cálido y de noches muy frías, según sus índices bioclimáticos. La influencia de la cordillera de los andes se hace sentir durante las noches, bajando la temperatura hasta casi el punto de congelación.

El suelo tiene textura franco arenosa con un alto porcentaje de piedras de diferentes tamaños, "cantos rodados", lo que nos indica que antiguamente existía alguna corriente de agua superficial muy cercana.

NOTAS DE CATA:

COLOR: Color Rojo rubí intenso.

AROMAS: Aromas a cereza madura, pimenton rojo asado y dulce, notas a especias y cacao.

GUSTO: Boca intensa con buena nota varietal y taninos redondos, firmes, finos y cálidos. Final redondo y agradable.

ANÁLISIS:

ALCOHOL: 13.5%

ACIDEZ TOTAL (G/L): 6.1

PH: 3.25

AZUCAR RESIDUAL (G/L): 2.0

MARIDAJE:

Vino ideal para acompañar carnes guisadas, pastas secas o rellenas y platos preparados como un pastel de choclo.

Servir a Temperatura ideal de 18° C.