



SANTA IRENE
BODEGAS Y VIÑEDOS

GRAN RESERVA

CARMENERE

COMPOSICIÓN:

100% Carmeneré

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 violáceo intenso y brillante.

AROMAS: Nariz con notas a fruta roja madura, pimienta asada y nota a caramelo de fondo.

GUSTO: Desarrollo de boca especialmente jugoso y maderado que acompaña sin molestar al final.

ANÁLISIS:

ALCOHOL: 14,5%

ACIDEZ TOTAL (G/L): 6.1

PH: 3.25

AZUCAR RESIDUAL (G/L): 2.0

MARIDAJE:

Ideal acompañar este vino con una clásica Lasagna Boloñesa o un costillar de cerdo con puré picante.

Servir a Temperatura ideal entre 18° a 19° C.