



SANTA IRENE  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## 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 franco y vivo.

**AROMAS:** Nariz compleja e intensa con notas a fruta negra muy madura guinda seca, especias y pimienta blanca.

**GUSTO:** Boca de acidez media alta con tanino envolvente y grato final a fruta negra muy consecuente con la nariz.

#### ANÁLISIS:

**ALCOHOL:** 14%

**ACIDEZ TOTAL (G/L):** 6.1

**PH:** 3.25

**AZUCAR RESIDUAL (G/L):** 2.0

#### MARIDAJE:

Vino ideal para maridar con risotto de zetas, carnes al horno y comida Thai.

Servir a Temperatura ideal de 18° C.