



RESERVA

Carmenere-Merlot 2017



VIÑEDOS

Viñedo de San Rafael, ubicado a 30 kms. de la Cordillera de los Andes. Suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas con distintas exposiciones solares. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo con el lote, siendo probados a diario. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas por 4 a 6 meses y un porcentaje en tanques de acero para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

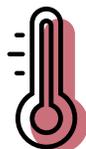
NOTAS DE CATA

Color: rojo violáceo brillante.

Aroma: frutas negras y rojas, especias, toques de café, tabaco y vainilla.

Sabor: frutado, untuoso, largo y con acidez balanceada.

SUGERENCIAS DE CONSUMO



16°C



Carnes
blancas



Quesos
maduros



Antipastos

VALLE DEL MAULE

ANÁLISIS:

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 60% Carmenère, 40% Merlot.