



VISTAMAR

BRISA

CARMENÈRE | 2021

VALLE CENTRAL

"Brisa" es un homenaje a la frescura que brindan los vientos costeros y andinos. Brisa, respire hondo, disfrute de un vino joven y vibrante.

ORIGEN

Valle Central. Presenta un clima templado, de tipo mediterráneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos, con humedad y altitud variables.

VINIFICACIÓN

La vinificación está orientada a realzar los sabores y aromas típicos de la variedad para obtener vinos frescos y frutales, de taninos suaves y amistosos.

NOTAS DE CATA

Color: rojo profundo con tonos violáceos.

Aroma: frutos negros, con notas de especias y chocolate.

Sabor: frutal, de taninos sedosos y agradable final.

Temperatura de servicio: 16 - 18° C.

Maridaje: legumbres, pollo, quiche, roast beef, pastrami y jamones.



ORIGEN

Valle Central

CEPA:

Carmenère

ANALÍTICA

Alcohol: 13%
pH: 3.46
Acidez total: 3.50 g/lit
Azúcar Residual: 5.84 g/lit

2021

