

CARMENERE 2023

CARMENERE

100% Valle de Colchagua, Santa Cruz

Botellas: 5.266

Envasado: 30 Octubre 2024

Análisis:

Alcohol 14.0%

PH 3.7

Acidez total (tart.) 4.9

Azúcar residual 4.4

Tipo de suelo:
Franco Arcilloso

Rendimiento:
12 ton/ há
7,2 hl/há

Tipo de viñedo:
Espaldera baja

Año de plantación: 2017

Vinificación:

Estanque de acero inoxidable.

Maceración en frío. Fermentación entre 25-28 C

Nota de Cata:

Color rubí brillante. En el paladar presenta notas a frambuesa, moras y arándanos maduros. Delicadas notas a pimienta negra. El paladar es intenso y balanceado, con moras, arándanos y pimienta blanca y negra. Volumen medio, y acidez balanceada.



Pastel de carne, pasta con salsa roja, verduras asadas, tartaletas, legumbres.

