

RIVIERA

Wines & Spirits

PUNTÍ FERRER

Carmenere



PAÍS

Chile.

REGIÓN

Valle de Curicó.

UVAS

100% Carmenere.

BODEGA

Puntí Ferrer.

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentrados durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años.

Sistema de conducción: Espaldera.

Rendimiento: 12 Toneladas / Ha.

Tipo de cosecha: Cosecha mecánica en la segunda mitad de abril.

PROCESO

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 – 28°C.

Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

Guarda: En cubas de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo profundo, con reflejos violáceos.

Nariz: Presenta aromas a frutos negros con toques a pimienta y especiado.

Boca: Entrada de boca suave, de cuerpo medio muy bien equilibrado.

MARIDAJE

Risottos, paella, quesos maduros, carnes rojas poco condimentadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

17-18 °C.