

RIVIERA

Wines & Spirits

KEY

Carmenere



Chile

PAÍS

Alto Cachapoal.

REGIÓN

90% Carmenere, 10% Cabernet Sauvignon.

UVAS

Valle Secreto.

BODEGA

Mediterráneo semiárido.

CLIMA

6 meses en bodega de roble francés.

CRIANZA

Recolección manual.

TIPO DE COSECHA

Coluvial.

SUELO

Vista: color rojo violáceo intenso y brillante con reflejos rojos.

NOTA DE CATA

Nariz: Fresco y equilibrado, con aromas a frutos rojos como guinda y ciruela. También algunas notas especiadas como pimienta negra y pequeños toques de chocolate amargo al final.

Boca: Buena estructura con taninos suaves que lo hacen muy elegante y sedoso.

Nuestro vino es bastante fresco y con cuerpo equilibrado, siendo un compañero perfecto para pastas, risotto y carnes rojas con bajo contenido en grasa.

MARIDAJE

16-18 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14% Vol.

VOLUMEN DE ALCOHOL

3.52.

PH

5.17 g/l.

ACIDEZ TOTAL