FICHA DE CATA





KEY

Carmenere

Chile				PAÍS
Alto Cachapoal.			REGIÓN	
90% Carmenere, 10% Cabernet Sauvignor			τ	JVAS
Valle Secreto.			BODEGA	
Mediterráneo semiárido.			CI	LIMA
6 meses en barrica de roble francés.			CRIA	NZA
Recolección mar	TIPO D	PO DE COSECHA		
Coluvial.		SU	ELO	
Vista: color rojo v y brillante con re Nariz: Fresco y e guinda y ciruela. pimienta negra y final. Boca: Buena estr elegante y sedos	eflejos rojos. quilibrado, con También algun pequeños toqu ructura con tani	aromas a fr as notas es ues de choc	peciadas c colate amar	como omo go al
Nuestro vino es l con cuerpo equil pastas, risotto y	librado, siendo (un compañe	•	o para
16-18 °C.	TEMPERA	TURA D	E SERV	ICIO
14% Vol. VOI		UMEN DE ALCOHOL		
3.52.				PH
5,17 g/l.		ACI	ACIDEZ TOTAL	

