



  
**RAVANAL**

## GRAN RESERVA CARMENÈRE

### Nota de Cata

*Especial selección de vino, ha permanecido por 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano. Color rojo rubí, con notas violáceas. Este Carmenère entrega aromas a moras y cerezas negras con notas especiadas y dulce de leche. Sus taninos bien integrados se entrelazan con suaves notas a vainilla y chocolate, destacando su reposada maduración en barrica. Excelente con pasta, carnes blancas y productos de caza.*



**Variedad :** Carmenère



**Región de origen :** Valle de Colchagua



**Suelo:** Aluvial, franco con pedregosidad en profundidad, riego tradicional.



**Altitud:** 250 m s. n. m.



**Clima:** Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.



**Conducción del viñedo:** Espaldera vertical alta.



**Fecha Cosecha:** 2º semana de Mayo



**Contenido alcohólico:** 13,5 % v/v