



RAVANAL



RESERVA CARMENÈRE

Nota de Cata

Atractivo color púrpura. Proviene de las últimas uvas cosechadas cada temporada, para dar al vino un agradable sabor a frutas maduras, como arándanos, cerezas rojas y negras, con suaves notas de pimienta y tabaco. Sus sedosos taninos han madurado por 8 - 10 meses en barricas de Roble Francés y Americano. Delicioso con quesos blancos, pastas, risottos y carnes.



Variedad : Carmenère



Región de origen : Valle de Colchagua



Suelo: Profundo, franco limoso con riego por goteo.



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: 1° y 2° semana de Mayo.



Contenido alcohólico: 13,5 % v/v