



## GRAN RESERVA CARMENÈRE

### Nota de Cata

*Este vino especialmente seleccionado, ha madurado por 12 meses en barricas de roble Francés y Americano. De intenso color púrpura, con un delicioso aroma a berries y frutas rojas con suaves notas de chocolate, café y vainilla. En boca es redondo, concentrado con sedosos e integrados taninos, que hacen de este vino un placer al beber. Excelente para acompañar pasta y todo tipo de carnes.*



**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