



RESERVA CARMENÈRE

Nota de Cata

Parte de este vino ha madurado por 10 meses en barricas de roble Francés y Americano. De intenso color rojo violáceo, con elegante y complejo aroma a berries, casis y chocolate. En boca es concentrado, frutoso, de gran cuerpo con suaves e integrados taninos. Excelente para acompañar todo tipo de 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