

I8

18 Carménère Reserva
D.O. Valle Central, 750ml - Vino Tinto
8 Meses en barrica

VIÑAS: Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Este lugar posee un clima de tipo mediterráneo, donde las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Esto permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color. Los suelos son una combinación de tierra arenosa y cenizas volcánicas. El terreno es llano y reciben una excelente exposición a la luz solar.

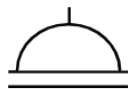
VINIFICACION: Las uvas fueron cosechadas a principios de mayo. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 26° a 28°C durante un período de siete a diez días. Después se trasiegan a barricas francesas y americanas donde hacen la crianza por 8 meses. Antes de embotellar, los vinos son, estabilizados y filtrados con cuidado para mantener toda la fruta.



Carménère



Nuestro Carménère Reserva tiene un color rojo rubí profundo. Elegante y frutal, con toques de bayas negras, ciruelas maduras, chocolate, notas especiadas y frescas. Es un vino equilibrado entre madera y fruta. Redondo y suave.



Combina perfecto con pastas finas y salsas en base a tomate, quesos maduros y carnes blancas.

Servir a 16-18°C



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia
T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

