



% Alcohol 13,5 % Vol.

CARMENERE RESERVA

2019

CARMÉNÈRE

Las uvas provienen de un viñedo ancestral con más de 70 años de antigüedad, ubicado en la localidad de Larqui Maule, comuna de Chillán Viejo, en plena depresión intermedia de la Región de Ñuble, Valle del Itata. El sistema de conducción del viñedo es en cabeza, sin riego artificial, todos los trabajos son hechos a mano y se practica la agricultura ecológica.



D.O VALLE DEL ITATA



Suelo

Granítico y trumao de textura franco-limosa



Clima

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas a mano el 10 de abril del año 2019.



Fermentación

Fermentación en cubas de acero inoxidable durante 15 – 20 días.



Guarda

Su guarda fue 70% en cubas de acero inoxidable y 30% Barricas de roble francés y americano usadas.



Nota de cata

En vista nos entrega un profundo rojo violáceo. En nariz, sobresalen los delicados aromas a pimentón, pimienta negra y a la vez destacan notas a frutos rojos. En el paladar es de taninos muy suaves, aterciopelados, presenta notas de especias. Para beber y disfrutar como acompañante de comida o solista.



Maridaje

Pastas, carnes blancas, platos de poca consistencia y quesos cremosos.



Temperatura de servicio

16 °C



Reconocimiento

Medalla de Oro Catador World Wine Awards 2022



% Alcohol 13,5 % Vol.

CARMENÈRE RESERVE

2019

CARMÉNÈRE

The grapes come from the towns of Quinchamalí and Bulnes in the intermediate depression of the Ñuble Region in the Itata Valley.



D.O VALLE DEL ITATA



Soil

Granite and trumao, loamy-silty texture.



Climate

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



Harvest

The grapes were harvested by hand on April 10, 2019.



Fermentation

Fermentation in stainless steel vats for 15 – 20 days.



Aging

Its aging was 70% in stainless steel vats and 30% used French and American oak barrels.



Tasting Notes

On sight it gives us a deep purplish red. On the nose, the delicate aromas of paprika and black pepper stand out, while notes of red fruits stand out. On the palate it has very soft, velvety tannins, with hints of spices. To drink and enjoy as a food companion or soloist.



Pairing

Pasta, white meats, thin dishes and creamy cheeses.



Serving Temperature

16 °C



Recognition

Gold Medal Catador World Wine Awards 2022