



Reserva Carmenère

CARACTERÍSTICAS

Denominación de Origen: Valle Central.

VINIFICACIÓN

Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalladas, molidas y vertidas en tanques de acero inoxidable, donde se maceraron en frío durante 24 horas con el objetivo de extraer mayor cantidad de color y aromas. Luego, la fermentación alcohólica se llevó a cabo a temperaturas controladas de hasta 28 °C durante 10 días, utilizando levaduras seleccionadas y hasta 3 remontajes suaves diarios para lograr mantener buen color y el carácter frutal de la variedad. Finalmente, el vino es escurrido y llevado a crianza en contacto con roble francés de diversos tostados durante 8 meses.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Violeta profundo.
Nariz: Intensos aromas frutales acompañados de especias como paprika y pimienta blanca, con dejos de café y vainilla.
Boca: Frutal y suave, cuerpo medio, taninos sedosos, con un final jugoso y de buena persistencia.
Temperatura de Servicio: 16 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,2%.
pH: 3,65.
Acidez total g/L (C₄H₆O₆): 5,2.
Azúcar residual (g/L): 3,4.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para maridar quesos, carnes rojas, pastas y pescados grasos como el salmón y el atún.