



## Varietal Carmenère

### VINIFICACIÓN

Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas, molidas y llevadas a tanques de acero inoxidable. Posteriormente la fermentación alcohólica se realizó con levaduras seleccionadas durante 7 días a una temperatura controlada que no superó los 28 °C. Se hicieron cortos remontajes para mantener la suavidad del vino y mantener húmedo el sombrero. Antes de que la fermentación alcohólica termine, el vino se escurrió con el fin de obtener un vino suave y aromático. Finalmente, cuando la fermentación terminó, se dejó para crianza en contacto con roble durante 3 meses.

### NOTAS DE CATA

Aspecto:	Rojo rubí con destellos violáceos.
Nariz:	Aromas a frutos negros como moras y cassis, con notas de vainilla, tabaco y especias.
Boca:	Acidez equilibrada, cuerpo medio, con taninos sedosos que otorgan un final afrutado.
Temperatura de Servicio:	15 – 18 °C.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes como cerdo, pato y aves de caza. Además marida muy bien quesos maduros y comidas especiadas como mexicana, china y thai.