



## GRAN RESERVA-CARMENERE

 PUENTE AUSTRAL

### NOTAS DE CATA

Rojo cereza intensa. En nariz, elegantes aromas a frutas frescas como ciruelas, moras maduras con suaves notas de pimienta negra y tabaco. En boca es poderoso pese a su suavidad, en boca fresco y de gran estructura. Final muy largo y persistente.

**VARIETADES DE UVAS:** 100% Carmenera.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Colchagua, Chile

**MADURACIÓN:** Envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 12 meses.

### ANÁLISIS BÁSICO

**ACIDEZ TOTAL:** 3,48 g/l

**PH:** 3,62

**AZUCAR RESIDUAL:** 2.58 g/l

**ALCOHOL:** 14,0°

### SUGERENCIA

**RECOMENDACIONES DE GUARDA:** En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

**TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR:** 15°C a 16°C.

**DECANTACIÓN:** No requiere.

**MARIDAJE:** Marida mejor con platos magros de Proteína Animal como Cordero con Champiñones, Tacos de Cerdo, Estofado de Ternera, Pastas con salsa de carne, Filete de Atún o Pollo a la Parrilla.

**ENÓLOGO:** Jose Ignacio Maturana

