



RESERVA PRIVADA-CARMENERE



NOTAS DE CATA

Rojo rubí brillante e intenso. En nariz, aromas a cerezas negras y ciruelas, con dejos a especias. En paladar, frutoso redondo, potente, de taninos suaves y dulces, acidez balanceada. Largo final.

VARIEDADES DE UVAS: 100% Carmenere.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, Chile

MADURACIÓN: Envejecido en barricas de roble francés de varios usos por 6 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,10 g/l

PH: 3,74

AZUCAR RESIDUAL: 2,98 g/l

ALCOHOL: 13,5°

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: Ideal para comer con una amplia gama de platos gracias a sus elegantes y suaves taninos. Excelente con carnes asadas, costillas de cordero, pollo asado o raviolos a la boloñesa.

ENÒLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

*James Suckling 91 Puntos.

*La Cav Best Value.

*La Cav 88 Puntos.

*Catador Santiago de Chile, Medalla de Plata.

*Catador Wine Awards 2016, Medalla de Oro.