



Estación Actual ☀️ 🌧️ ❄️

Chile Compañía Enología Viñedos Vinos Imágenes Visitas Maridajes 360°Sustentable

Vinos. *Reserva*

Esta línea ofrece vinos que capturan en su esencia todas las características típicas del Valle de Colchagua y brindan la mejor expresión aromática posible en cada variedad, con una excelente relación de precio-calidad.

Cabernet Sauvignon Merlot Sauvignon Blanc Chardonnay
Carmenère

Reserva Carmenère /



Las uvas vienen de finos viñedos, que han sido seleccionadas para la elaboración de nuestro Carmenère, situados en áreas con condiciones climáticas que aseguran la máxima expresión aromática de la variedad. El clima mediterráneo templado, privilegia en sus características naturales: rodeado por la cordillera de Andes, con algo de influencia marítima, que converge por los valles transversales, esto tiene como resultado áreas con variadas temperaturas que son apropiadas para adaptar cada variedad a sus condiciones particulares.

Variedad: 100% Carmenère

Cosecha: Finales de Abril

Apelación: Valle de Colchagua

Vinificación

Las uvas son cosechadas a mano y mantenidas en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas por 3 días, para prevenir su fermentación. La fermentación sucede luego a 25 °C, utilizando levaduras seleccionadas. Tan pronto como fermentación alcohólica termina, el vino es separado rápidamente del orujo y pepas.

Notas de Catas

Intenso rojo violáceo en color. Aromas de frutos rojos se combinan con toques especiados y pimienta. En el paladar, suaves taninos, cuerpo medio y aromas especiados con notas tostadas se combinan. Persistencia final media.

[Don](#)

[Notas de Guarda](#)

[Parras Viejas](#)

[Vernus](#)

[Selección del directorio](#)

[Reserva](#)

[Siglo de Oro](#)

[Varietal](#)

1

Chile
Datos Generales
Geografía

Compañía
Quiénes Somos
Distribución
Contacto

Enología
Equipo Enológico
Bodega

Viñedos
Filosofía
Características
Labores Anuales

Vinos
Don
Notas de Guarda
Parras Viejas
Vernus
Selección del Directorio
Reserva
Siglo de Oro
Varietal

Imágenes
Visitas
Tour
Maridajes



Oficinas Centrales: Vitacura 4380 Pto 7, Vitacura, Santiago, Chile.
Fono: (+56 2) 2 4775300 - Fax (+56 2) 2 4775307



Feijoada. Almoço em 23/02/2013, com a Turma de Maringá.