

<http://www.casaspatronales.com/es/productos/carmenere-reserva-2/>



RESERVA CARMENERE 2010

FICHA TÉCNICA

- **Composición Varietal :** 100% Carmeneré
- **Área Geográfica:** San Clemente ,Valle del Maule

Vinificación: las uvas, de producción propia, se cosecharon y seleccionaron manualmente. Se hizo maceración prefermentativa en frío por ocho días. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a 27°C con levaduras seleccionadas. El 40% del vino tuvo una guarda de seis meses en barricas de roble francés y americano.

Comentarios del Enólogo: De color rojo pùrpura profundo. Con aromas a frutas negras frescas, cerezas, pimienta negra y Chocolate. En el paladar un vino de gran estructura, taninos muy suaves, vino fresco con notas a ciruelas negras, tabaco y un suave matiz tostados integrado con la fruta en el final de la boca.

Maridaje: Disfrútelo con pastas, carnes blancas, quesos maduros, comida china.

Potencial de Guarda: 3 a 4 años

Grado Alcohólico: 14,4%Vol

Acidez Total : 3,5 g/L (expresado en ácido sulfùrico)

Azúcar Residual: 3,7 g/L

pH: 3,6

Churrasco no aniversário da Angela. Jantar em 05/04/2013.