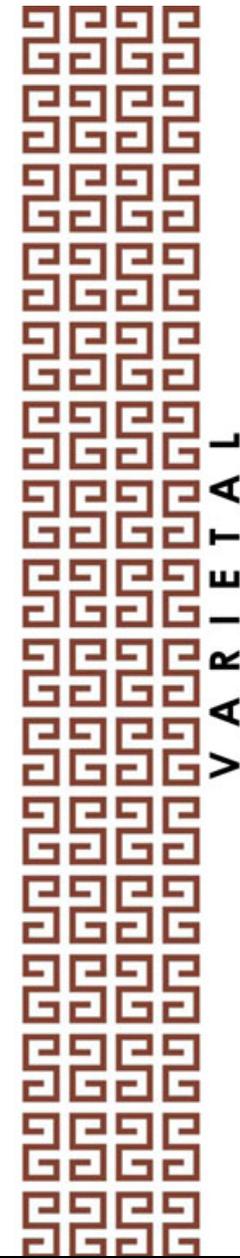




CARMENÈRE 2008

Cosecha	2008
Variedades	100% Carmenère
Origen	Valle de Rapel
Vinificación	La fermentación se realiza entre 26 y 28° C en cubas de acero inoxidable. Luego se produce la maceración durante 1 a 10 días y, finalmente, ocurre la maceración maloláctica.
Envejecimiento	Sin envejecimiento en barricas de roble.
Término y filtrado	Después de la mezcla, el vino es clarificado y estabilizado por dos semanas a -1°C. Antes de ser embotellado es cuidadosamente filtrado.
Fecha de embotellado	Enero 2009
Alcohol	13.4°
Azúcar residual	4.0 g/l (glucosa)
Acidez total	4.47 g/l (ácido tartárico)
Notas de cata	De color guinda intenso, este Carmenère presenta aromas a grosellas, pimienta y chocolate. En el paladar es rico y frutoso, con un final aterciopelado. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas y quesos. Temperatura recomendada para beber: 18-20°C



Churrasco de picanha e carré de cordeiro. Almoço 12 de dezembro de 2009.