



VIÑA MAIPO

CARMENERE 2008

Variedades

Carménère 85%, Cabernet Sauvignon 15%.

Origen

Valle de Rapel.

Vendimia

Cosecha manual y mecánica.

Abril a mediados de mayo.

Suelo

Suelos asociados a lomajes suaves y riberas de ríos.

Clima

Templado; con influencias costeras y de la Cordillera de Los Andes.

Guarda

En barricas de roble americano y en estanques de acero inoxidable.

Alcohol

14% vol.

Color

Rojo oscuro intenso.

Aroma

Aromas atractivos a grosellas y ciruelas oscuras con toques de chocolate.

Sabor

Vino bien estructurado y suave, con una textura plena en boca.

Acompaña

Pasta, carnes rojas magras, costillas de cerdo, queso maduro y paté.



Por siglos, el pueblo de Maipo ha sido testigo de una milagrosa protección de sus viñedos. Cada año los habitantes del pueblo se reúnen en la Iglesia de Maipo para pedir por el cuidado de sus tierras. Gracias a esta tradición, los viñedos parecieran estar protegidos desde entonces.

www.vinamaipo.com

RESERVA

Carneiro ao forno e saladas. Almoço com a Turma da Praia em 30/12/2009.