

Reserva de Pueblo País

2014

VARIEDADES: País
ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 10 al 22 de Abril
ORIGEN: Zona Secano Interior

ELABORACIÓN
 Tiempo de maceración: 7 días
 Tiempo de fermentación: 15 días
 Temperatura de fermentación: 22°C - 29°C
 Maceración Carbónica: 95%

Fecha de Embotellado: Abril 2015


DATOS TÉCNICOS:
 Grado alcohólico: 12% PH: 3.7
 Acidez total: 4,3 grs. /l (tartárico) AR: 4,8 gr. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

NOTA DE CATA
 Vino de brillante e intenso color rojo rubí, con delicados aromas que recuerdan a frutas como cerezas, ciruelas rojas y compotas. En boca muestra buena acidez, taninos firmes y algo rústicos característicos de la cepa país, que le aportan un prolongado y agradable final.

GASTRONOMÍA
 Excelente compañero de guisos de legumbres y carne de res asada.

**País
Secano Interior**



fair for life
fair trade

MIGUEL TORRES
Pioneer in Chile since 1979

Chile
ORGANIC VITICULTURE & FAIR TRADE WINES
100% FAMILY OWNED WINERY



Safra 2014. Almoço em 06/08/2016.