

# DOÑA DOMINGA

— CHILE —

## Notas de Cata

Color rojo rubí. De excelente expresión varietal, ofrece aromas a frutas rojas y tabaco. En boca, redondo, balanceado y de suaves taninos. Notas a frutas naturalmente dulces y moras.

## Origen

Valle de Colchagua.

## Cosecha

4 al 15 de Abril.  
100% cosecha manual.

## Vinificación

Selección manual de la uvas previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable por 15 días a 28°C - 30°C. Maceración post-fermentativa por 3 días. Descubado y fermentación maloláctica.

## Guarda

20% envejecido en barricas de roble Francés por 5 meses;  
80% en tanques de acero inoxidable.

## Maridaje

Este versátil Carmenere puede acompañar a una amplia gama de platos gracias a sus elegantes taninos. Este vino es el compañero perfecto de tablas de queso, fiambres finos y todo tipo de "tapas" ibéricas. Sensacional con pollo y pavo, también es muy bueno con comidas más condimentadas como platos "al pil-pil", comida Tailandesa o India.

Carmenere

2013



*Viña Casa Silva*  
VALLE DE COLCHAGUA

Safrá 2016. Restaurante El Rancho Cunaquino, Santa Cruz/CL, em 22/11/2017.