

Notas de Cata

Rojo rubí intenso. Delicado en nariz, levemente especiado con notas a frutas negras del bosque y cerezas. Redondo y poderoso en boca, de taninos firmes y notas a moras. Final largo y elegante.

Origen

Valle de Colchagua.

Cosecha

100% Cosecha manual.

Vinificación

Selección manual de las uvas previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 10 días a 26°C - 28°C. Maceración post-fermentativa por 6 a 10 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda

60% envejecido en barricas de roble francés por 8 meses; 40% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje

De aromas a frutos negros y taninos sedosos, este elegante Carmenere, es el acompañamiento idea de carnes rojas magras como el filete, aves de caza como las codornices, pastas y pizzas. Armoniza perfecto con un pastel de choclo y las típicas empanadas chilenas.

Premios

91 POINTS DESCORCHADOS WINE GUIDE CHILE 2014.
GOLD CITADELLES DU VIN, FRANCE 2013.
BERLIN GOLD BERLINER WEIN TROPHY 2012.
9 POINTS HAROLD HAMERSMA, RANKING 2012.
GOLD CATAD'OR W SANTIAGO WINE AWARDS 2011.
GOLD EXPOVINOS 2011.
90 POINTS JAY MILLER WINE ADVOCATE 2010.
90 POINTS ROBERT PARKERS WINE ADVOCATE 2010.
GOLD CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2010.

