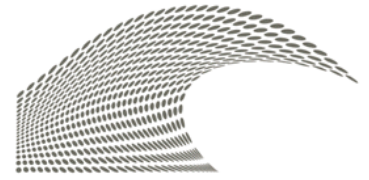




CA2



CARMENERRE
COSTA 2012

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Valle de Colchagua

VARIEDAD 100% Carmenerre

GUARDA EN BARRICA 100% del vino en barrica nueva de Roble Francés por 12 meses

POTENCIAL DE GUARDA 6 – 8 años

GRADO ALCOHÓLICO: 14° | PH: 3,75

VITICULTURA

Las uvas provienen de un sector del secano costero del Valle de Colchagua, cercano a la localidad de Marchigüe. Los viñedos están plantados en laderas de suaves lomajes, en suelos de profundidad media de baja fertilidad. El clima es templado mediterráneo, pero con una condición bastante especial producto de la influencia costera de vientos y humedad que ingresan al valle durante las mañanas y tardes. Esto permite una pausada maduración de las uvas, logrando así una muy buena versión de la cepa Carmenerre.

NOTAS DE CATA

Un Carmenerre único por su frescura, poder y elegancia; marcado por sus intensos aromas a frutas negras y especias, con una estructura suave y vertical y largo final en boca. Es un vino que se deja beber muy bien, acompañando carnes o disfrutándolo por sí solo.

www.terranoBLE.cl

Safra 2012. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.