



  
**RAVANAL**

**GRAN RESERVA**  
**CARMENÈRE**

**Nota de Cata**

*Especial selección de vino, ha permanecido por 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano. Color rojo rubí, con notas violáceas. Este Carmenère entrega aromas a moras y cerezas negras con notas especiadas y dulce de leche. Sus taninos bien integrados se entrelazan con suaves notas a vainilla y chocolate, destacando su reposada maduración en barrica. Excelente con pasta, carnes blancas y productos de caza.*

-  **Variedad :** Carmenère
-  **Región de origen :** Valle de Colchagua
-  **Suelo:** Aluvial, franco con pedregosidad en profundidad, riego tradicional.
-  **Altitud:** 250 m s. n. m.
-  **Clima:** Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.
-  **Conducción del viñedo:** Espaldera vertical alta.
-  **Fecha Cosecha:** 2º semana de Mayo
-  **Contenido alcohólico:** 13,5 % v/v