



Limited Edition

CARMENÈRE 2022

VALLE DE COLCHAGUA • CHILE

Las uvas fueron recolectadas a mano en cajas de 15 kg a finales de abril y transportadas a la bodega. Los racimos fueron colocados en pequeños tanques de acero inoxidable cerrados, con maceraciones tanto pre como post-fermentación, para un total de 35 días de contacto con la piel. Una vez que el vino nuevo se separó de sus sólidos, fue trasegado a barricas de roble y envejecido durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo carmín muy profundo y vivo con un matiz rubí. Los aromas muestran un tremendo carácter y presentan frutas rojas frescas como ciruelas y fresas, así como moras y notas especiadas de pimienta negra y blanca, clavo de olor y un poco de hoja de laurel, que se mezclan con notas de roble tostado. El paladar es intenso, con gran sabor, estructura equilibrada y un largo final.

MARIDAJE

Ratatouille, atún blanco a la parrilla, fideos con pesto, guisos de verduras y charqui de coquayuyo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Carmenère

Alcohol (%): 14,5°

pH: 3,6

Azúcar Residual (g/l): 3,0

Acidez Total (g/l): 4,81

Guarda: 12 meses en barricas de roble.



"VINOS CON PROPÓSITO"

Honramos el océano y sus playas como hábitat natural de nuestro ecosistema y nos preocupa mantenerlos lo más prístino posible, por lo que donamos el 1% de nuestras ventas a esta finalidad a través de ONG locales sin fines de lucro.



CONSUME ONLY OVER 18 YEARS.
EXCESS OF ALCOHOL MAY BE
HARMFUL. NOT SUITABLE FOR
PREGNANT WOMEN