



## CARMENERE

---

### COSECHA

2018

### ORIGEN

Valle Central

### COLOR

Intenso color rojo púrpura profundo.

### AROMA

Fruta bastante expresiva, destacando las grosellas maduras, frutos del bosque acompañados con leves notas a café y tostado proveniente de la barrica americana.

### PALADAR

De entrada destaca considerablemente la fruta típica de carmenere, como las ciruelas, moras, junto con toques especiados. Sus taninos resultan aterciopelados y duraderos con un final de estructura media..

### MARIDAJE

Se expresa deliciosamente bien junto a carnes de caza, acompañadas de salsas agrídulces y berries.