



CARMENERE

COSECHA

2020

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 agri dulces y berries.