



INFIERNILLO

CARMENÈRE / SYRAH

Nota de cata

En vista, color rojo rubí con ribetes carmesí. Se muestra brillante, limpio y concentrado.

En nariz, es un vino expresivo, destacando la fruta roja, cereza e higos maduros. Se integran con elegancia notas especiadas de pimienta blanca, junto a matices de cacao y vainilla, aportados por su guarda

En boca, revela una entrada amable y un desarrollo complejo pero equilibrado, con taninos suaves y redondos. Se aprecia una clara coherencia nariz-boca, resaltando sabores como arándanos, pimienta y chocolate, sostenidos por una acidez fresca que prolonga el final.

Posee un alto potencial de guarda, gracias a su estructura y balance.

Maridaje: carnes grasas, cortes a la parrilla, guisos de cocción lenta.

Origen

Valle del Maule

Barrica

1 año

Cosecha

2023

Alcohol

14.0%

Composición

Carmenere/Syrah (80/20%)

