



TERRITORIOS

CARMENÈRE / CABERNET SAUVIGNON

Nota de cata

En vista, color rojo violáceo suave con ribetes cereza, brillante y limpio.

En nariz presenta una alta intensidad Aromática, destacando notas a pimienta rojo dulce, mora madura, matices florales y chocolate con tabaco.

En boca es equilibrado, fácil de beber; con taninos suaves y acidez bien definida. Se reconocen sabores que evocan yogur de mora, ciruelas pasas y un final especiado de buena persistencia.

Maridaje: Carnes y aves de caza, pastas y guisos tradicionales.

Origen

Valle del Maule

Cosecha

2023

Composición

Carmenere/Cabernet Sauvignon (20/80%)

Barrica

1 año

Alcohol

14.0%

