

TARAPACÁ VARIETAL

CARMENÈRE

D.O. VALLE CENTRAL



VINIFICACIÓN: Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas y molidas. Luego, la fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable, por un período de 7 días a temperaturas que oscilaron entre los 26 y 28 °C. Durante la fermentación se efectuaron remontajes diarios que fueron disminuyendo su frecuencia, de manera de obtener buena extracción de taninos y antocianos pero a la vez mucha suavidad. Finalmente, el vino permaneció en contacto con roble francés y americano durante 2 y 3 meses.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Rojo rubí con tintes violáceos.

Nariz:

Destacan aromas a fruta roja mezclada con fruta negra madura y notas especiadas con toques tostados.

Boca:

Cuerpo medio y taninos muy suaves.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



Aves de caza



Cordero



Pato



Quesos fuertes

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16- 18 °C