



Cépages : 100 % Carmenerere

Appellation d'Origine : D.O. Vallée centrale

Par : Alvaro Espinoza & Noelia Orts

Viticulture :



Températures moyennes de 22 ° C, avec des précipitations relativement faibles (600 mm / an). Grande oscillation de température (35 ° C à 12 ° C) en été, avec des températures nocturnes basses.

Sols alluviaux modérés à profonds, à la texture de siltloam. Bon drainage et perméabilité modérée avec une fertilité élevée.



Vinification : 20 % de la vendange est élevée 6 mois en fûts de chênes français.

Dégustation :



Couleur rouge violacé. Nez intensément fruité, avec des arômes remarquables de prune et de groseille ainsi que des notes de pain grillé et de cassis. Tanins souples, mûrs, veloutés et bonne densité. Une finale agréable et persistante. Alcohol: 13.7 % ; pH: 3.64 Total Acidity: 4.65 g/L ; Residual Sugar: 3.49 g/L

Accords mets et vin :



Idéal servi avec des viandes rouges et des ragoûts cuits au barbecue, ainsi que des viandes blanches et du gibier bien assaisonné. Egalement excellent avec des pâtes comme les rigatoni et les fromages mûrs.

Conseils de consommation :

Température de service : 16 °

