

CARMENERE

VARIEDAD: Carmenere 85%, otros tintos 15%.

SUELO: Permeable de fertilidad media.

Alcohol: 11,8% vol | Azúcar residual: 10,16 g/L

Acidez total: 5,07 g/L | PH: 3,48

>NOTAS DE CATA<



Rojo rubí con intensos reflejos violáceos.



Expresión pura de fruta fresca, ciruela combinada con especias y un final de tabaco.



Taninos aterciopelados de Buena intensidad con un final largo y elegante.

>MARIDAJE<



Todo tipo de quesos frescos y carne de cerdo.