RESERVADO

CARMENERE

VALLE CENTRAL

~ VARIEDAD	85% CARMENERE / 15% CABERNET SAUVIGNON.
~ COSECHA	MANUAL Y MECÁNICA.
~ SUELO	ALUVIAL Y COLUVIAL.
~ GUARDA	EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y CONCRETO POR 4 MESES.

NOTAS DEL ENÓLOGO

COLOR:	ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLETA.
AROMA:	AROMÁTICO, CON NOTAS A CIRUELA Y ESPECIAS.
BOCA:	SUAVE Y REDONDO CON BUENA INTENSIDAD Y PERSISTENCIA.
MARIDAJE:	PERFECTO COMO ACOMPAÑAMIENTO DE PASTAS Y QUESOS FRESCOS.

CONCHA Y TORO
DESDE 1883