



CARMENERE

ORIGEN:

Valle de Colchagua

COSECHA:

2015

SUELO:

Arcilloso

GUARDA:

Guardado en barricas de roble francés

COLOR:

Rojo rubí, intenso con notas violeta, profundo

AROMA:

Moras y chocolate negro con notas de roble tostado.

SABOR:

Notas suaves, cremosas, de chocolate, largo

ACOMPAÑA:

Carnes rojas, carnes ahumada, cerdo, cordero.