



CARMENERE

ORIGEN:
Valle de Colchagua

COSECHA:
2015

SUELO:
Franco arcilloso

GUARDA:
Guardado en barricas de roble francés

COLOR:
Color rojo rubí con leves notas teja, intenso

AROMA:
Deliciosos sabores de fruta. Moras, arándanos, nueces

SABOR:
Moras y chocolate, cuerpo complejo

ACOMPAÑA:
Carnes rojas y guisos