

# ALTO TIERRUCA

## RESERVA



**Pais :** Chile

**Cosecha :** 2022

**D.O :** Marchigüe, Valle de Colchagua

**Variedad :** Carménère

**Alcohol:** 13.5°

### Cosecha

Las uvas se cosechan desde la segunda semana de mayo. Esta variedad es la última en entrar en bodega.

### Vinificación

La fruta es transportada a la bodega donde es seleccionada, despalillada y triturada para ser fermentada en tanques de acero inoxidable por un periodo entre 7 y 10 días a una temperatura entre 25°-28° C. Se deja el vino en contacto con los sólidos 10 días más antes de separarlo y luego, el vino es envejecido en barriles de roble francés y americano durante 6 meses.

### Nota de Cata

Color rojo rubí brillante con matices granates. En nariz es expresivo e intenso con un carácter frutal con aromas a especias y vainilla. En boca es un vino elegante, de cuerpo medio-alto, con acidez media y taninos suaves. Tiene un largo y persistente final.