

PICHILEMU



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.