

MARCHILE



Pais : Chile

D.O: Valle de Colchagua

Variedad : Carménère

Cosecha : 2022

Alcohol: 13,5°

Cosecha

Las uvas son cosechadas durante la segunda quincena de abril cuando la uva alcanza su madurez óptima. Proviene de los viñedos de El Aumento y San Juan.

Vinificación

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable, durante 7 a 10 días con temperaturas en torno a los 27° C. La fermentación maloláctica se realiza de forma totalmente natural.

Nota de Cata

Color rojo rubí brillante con reflejos azulados. En nariz es un vino expresivo de carácter afrutado. Presenta exquisitos aromas a frutos rojos y mermelada con un toque a notas especiadas. En boca, es de acidez media y taninos suaves. Tiene agradable y persistente final.