

# MARCHILE



**País:** Chile

**Denominação de Origem:** Marchigüe,  
Vale do Colchagua

**Variedade:** Carménère

**Colheita:** 2022

**Álcool:** 13,5°

## Colheita

As uvas são colhidas durante a segunda quinzena de abril, quando as uvas atingem sua maturidade ideal. Provém dos vinhedos de El Aumento e San Juan.

## Vinificação

A fermentação decorre em cubas de inox, durante 7 a 10 dias com temperaturas a rondar os 27° C. A fermentação maloláctica decorre de forma totalmente natural.

## Notas de degustação

Cor vermelho rubi brilhante com reflexos azulados. No nariz é um vinho expressivo com caráter frutado. Apresenta aromas requintados a frutos vermelhos e compota com um toque de notas de especiarias. No paladar é de acidez média e taninos macios. Tem um final agradável e persistente.