



GRAN CANTO ANDINO

VINEYARDS WITH SPIRIT

CARMENERE RESERVA

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

*Edad del viñedo: 15 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 10 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda mitad de Abril.*

VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.
La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.
Maceración: Se realiza una maceración postfermentativa de 4 - 5 días. Fermentación Maloláctica completa.*

NOTA DE CATA

*Visual: Color rubí profundo con reflejos violáceos.
Nariz: Aromas a frutos rojos, pimienta y clavo de olor con sutiles toques a tabaco.
Boca: Entrada suave, amplia boca y bien balanceada.
Maridaje: Risotto, paella, quesos maduros, carnes rojas poco condimentadas.
T° de servicio: 17 - 18°C*

