

LA PIU BELLE

2019

VARIEDADES

44% Carmenere, 41% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 1% Merlot.

ORIGEN

Millahue, Valle del Cachapoal.

SUELO

De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

CLIMA

Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

GUARDA

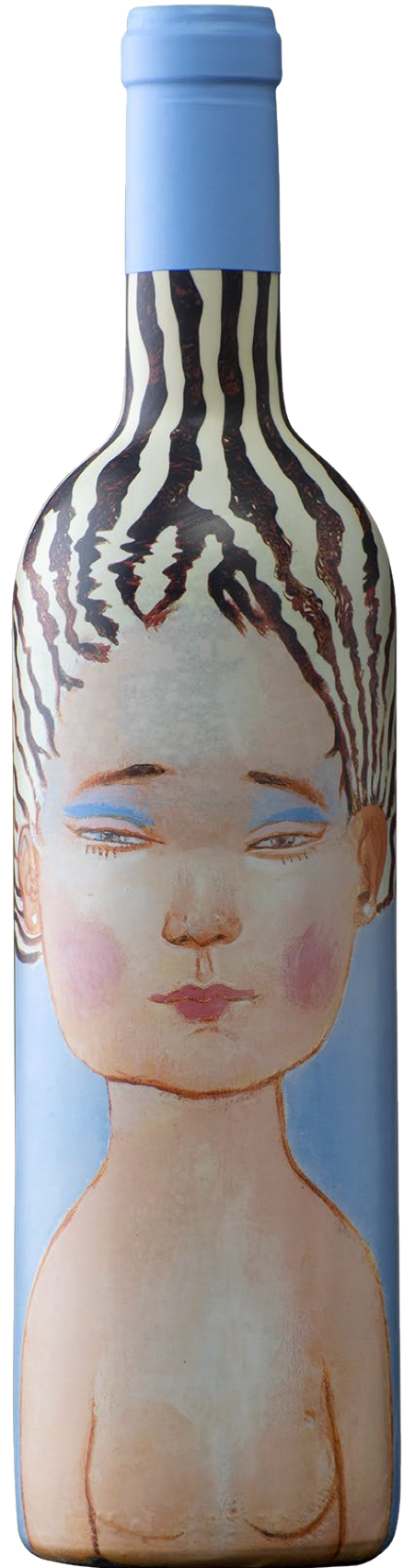
24 meses en barrica de roble francés y el 15% estuvo en *BARROIR* (barricas tostadas con robles de la misma propiedad).

NOTAS DE CATA

La Piu Belle 2019 es un vino brillantemente intenso, lleno de ideas y en movimiento, así como también diverso. Aquí el Carmenere, como si fuera un sonido moderno, le entrega volumen a la mezcla con frutas negras y especias refrescantes que un baile de flores azules, como las violetas y lavandas, adornan junto a pétalos de rosas blancas esas capas complejas de sabores que elegantemente junto a una brillante acidez entregan un equilibrio infinito y a la vez sincero, para dar un final largo y pausado a esta historia. Finalmente muestra esa otra personalidad del Carmenere, ese lado elegante y complejo que lo hace un arte fascinante mientras llena el espacio en la media boca, pero sin peso, para dejar soñar aromas que elegantemente terminan bailando en el alma.

Maridaje: Filete de res relleno de queso de cabra acompañado de ñoquis de zapallo y salvia.

Temperatura de servicio: 16°C.



Azúcar residual 3,52 g/L | Acidez total 5,33 g/L | pH 3,63 | Alcohol 14,5°