

LAGOS *des* Andes

VARIETAL

CARMENERE

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: 10 años

SISTEMA CONDUCCIÓN: Espaldera

RENDIMIENTO: 12 Toneladas / Ha

TIPO COSECHA: Cosecha mecánica en la segunda mitad de Abril.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.

EXTRACCIÓN: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

GUARDA: En cubas de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

VISUAL: Color rojo profundo con reflejos violáceos.

NARIZ: En nariz presenta aromas a frutos negros con toques a pimienta y especiado.

BOCA: Entrada de boca suave, de cuerpo medio muy bien equilibrado.

MARIDAJE: Risottos, paella, quesos maduros, carnes rojas poco condimentada.

Tº DE SERVICIO: 17 - 18°C

