



Vinos de Chile

La Prensa Carmenere

Cada mañana, entre montañas y niebla, Tomás repartía más que periódicos: llevaba el mundo a cada puerta. En su ruta, las noticias no eran solo papel, eran conexión. Un acto simple, convertido en un acontecimiento diario.



Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Carmenere

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 15 y 17°C

Notas de Cata

Aromas vibrantes de frutos rojos maduros, complementados con sutiles toques de pimienta negra y pimienta. En boca ofrece un cuerpo medio con un final suave y persistente. La estructura es firme pero equilibrada, con taninos suaves y redondos.

Maridaje

Combina a la perfección con quesos de gran curación, calderetas de cordero y carnes rojas intensas como el solomillo a la pimienta.

Información Técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, para expresar el máximo la extracción de aromas frutales y suaves taninos. Después de la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa para obtener un vino maduro, complejo y elegante al paladar.