

RIO ALTO

WINE OF CHILE

RESERVA
Carmenère

5,000 cajas



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual:
90% Carmenère.
10% Cabernet Sauvignon.
Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

Suelo franco y arcilloso, de baja fertilidad, con un subsuelo de buen drenaje.

PROCESO

Fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (28°C) y macerado por 15 días. El 50% del vino se guardó en acero inoxidable y el resto fue guardado en barricas de roble francés y americano de 225 litros. Antes de salir al mercado, fue guardado en botella al menos 3 meses.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	14.2	% por vol.
Acidez total:	5,1	g/L (Tartárico)
Acidez volátil:	0,56	g/L (Acético)
pH:	3.7	
Dióxido de azufre total	23	mg/L
Azúcar Residual:	3.0	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Denso color rojo.

Carmenère frutoso y redondo, con un toque a roble francés
Aroma a frutas negras y bosque. Taninos maduros.

Maridaje Sugerido

Servir con comida picante o pollo teriyaki, entre 16°C y 18°C.

Capacidad de guarda: 1 a 3 años, pero se puede disfrutar desde ya.

Prensa & Premios