



CASAS PATRONALES



RESERVA

CARMÉNÈRE

El Valle del Maule, terroirs con altos porcentajes de arcilla definen el carácter mineral de nuestros vinos. Las frías brisas nocturnas de la Cordillera de Los Andes abrazan nuestros viñedos, aportando altas oscilaciones térmicas. Así, sus intensos colores, frescas frutas, alta concentración y madurez tánica entregan un buen balance al paladar.

De color rojo púrpura profundo. Con aromas a frutas negras frescas, cerezas, pimienta negra y Chocolate. En el paladar un vino de gran estructura, taninos muy suaves, vino fresco con notas a ciruelas negras, tabaco y un suave matiz tostado integrado con la fruta en el final de la boca.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Carménère

ÁREA GEOGRÁFICA

San Clemente, Valley del Maule

VINIFICACIÓN

Las uvas, de producción propia, se cosecharon y seleccionaron manualmente. Se hizo maceración prefermentativa en frío por ocho días. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a 27 °C con levaduras seleccionadas. El 40% del vino tuvo una guarda de seis a ocho meses en madera francesa.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rojo púrpura profundo. Con aromas a frutas negras frescas, cerezas, pimienta negra y Chocolate. En el paladar un vino de gran estructura, taninos muy suaves, vino fresco con notas a ciruelas negras, tabaco y un suave matiz tostado integrado con la fruta en el final de la boca.

MARIDAJE

Disfrútelo con pastas, carnes blancas, quesos maduros, comida china. Servir entre 16°C y 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA

4 a 5 años.

