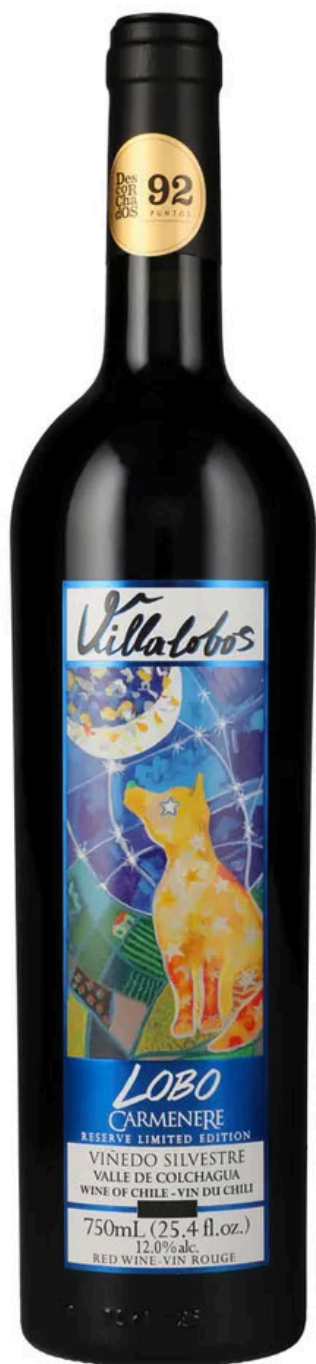

LOBO CARMENERE



Denominación de Origen: Lolol, Vale de Colchagua.

Variedad de uva: 100% Carmeneré.

Grado Alcohólico: 12,5°.

Tipo de cosecha: Manual.

Vinificación: Vinificación natural con levadura nativa. Maloláctica en barrica. Seis meses en barricas de roble francés neutro. No filtrado, no prensado. Decantación por gravedad.

La viña: Viñedo de secano de 20 años. Las vides se crecen en suelos arcillosos y cargados de cuarzo.

Ubicado a 30 km directamente de la costa del Pacífico, el viñedo se encuentra en un clima cálido y donde la estación seca dura de seis a ocho meses al año.

Las diferencias diarias de temperatura pueden ser de hasta 20 grados, fomentando la maduración y la concentración de azúcar. Durante los meses de verano, las temperaturas pueden variar de 30 ° C a 10 ° C.

Notas de Cata:

Color: púrpura rojizo con reflejos violeta.

Aroma: la nariz revela matices herbales y aroma a cerezas maduras y maceradas, seguido de un toque de pimienta verde con final de chocolate.

Sabor: acidez marcada y taninos suaves, afrutados, con un final de chocolate amargo.

Maridaje: Pescado graso, sazonado, queso maduro, embutidos, carne de caza.

Recomendaciones: Servir a 18 ° C.

PREMIOS



Puntajes nacionales:

Guía Descorchados: 91 puntos para Lobo Carmenera 2014.

Guía Descorchados: 93 puntos para Lobo Carmenera 2017.

Puntajes Internacionales:

Robert Parker's Wine Advocate: 91 puntos para Lobo Carmenera 2017.