

el INFALTABLE



CEPAS : Carménère
ORIGEN : D.O. Maipo Costa
ALCOHOL : 14 %
COSECHA : 2018
SUELO : Origen granito, cordillera de la costa. Suelos aluviales.



CONTENIDO NETO : 750 ML
PRODUCCIÓN : 1.333 Botellas.
GUARDA EN BARRICAS : 14 meses, nuevas y de segundo y tercer uso.
POTENCIAL DE GUARDA: hasta 7 años aproximadamente en condiciones ideales.



COLOR : Brillante e intenso púrpura carmín.
AROMA : Intenso con notas a frutas rojas y negras, arándanos, moras, cherry, y moras se entremezclan con notas especiadas, de humo y chocolate negro.
BOCA : Ataque Goloso, taninos suaves y aterciopelados llenan la boca de sabores maduros con una rica acidez. Final largo y persistente.
TEMPERATURA DE SERVICIO : 16-18 °C



ANALISIS :
· ALCOHOL : 13,8°
· PH : 3,56
· ACIDEZ TOTAL : 3,43 g/L
· AZUCAR : 2,3 g/L



MARIDAJE : Es ideal para acompañar carnes a la parrilla, chuletillas de cordero, comida chilena como pastel de choclo o empanadas de pino, y por supuesto tablas de queso maduro especialmente Opción vegana: hummus tahini, Baba Ghanush o paté de champiñones.

