



BRISA

Carmenère 2016

Denominación de origen

Valle Central

Clima templado de tipo mediterráneo con gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos, de pedregosidad, humedad y altitud variables.

Información de cosecha y vinificación

La vinificación está orientada a realzar los sabores y aromas típicos de la variedad, obteniendo vinos frescos, frutosos, de taninos suaves y amistosos.

Descripción del vino

Color: rojo profundo con tonos violáceos.

Aroma: moras y ciruelas, con notas a especias y chocolate.

Sabor: frutal, de taninos sedosos y agradable final.

Temperatura de consumo: 16-18°C

Maridaje: legumbres, pollo, quiche, roast beef, pastrami y jamones.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3.48

Acidez Total: 3.68 g/L tartaric acid

Azúcar Residual: 6.44 g/L.