



## 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.