

VIÑA VISTAMAR Brisa Carmenere



D.O.: Valle Central

VARIETALES:

Carmenère

ORIGEN

Valle Central. Presenta un clima templado, de tipo mediterráneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos, con humedad y altitud variables.

VINIFICACIÓN

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

NOTA DE CATA:

COLOR: rojo profundo con tonos violáceos.

AROMA: frutos negros, con notas de especias y chocolate.

SABOR: frutal, de taninos sedosos y agradable final.

MARIDAJE:

Legumbres, pollo, quiche, roast beef, pastrami y jamones.

ANALÍTICA:

Alcohol: 13%, pH: 3.46

Acidez total: 3.50 g/lit

Azúcar Residual: 5.84 g/lit