

# HACIENDA ARAUCANO L'Atelier Carmenere Sin Sulfitos Añadidos



**VARIETALES:** 100% Carménère

**D.O.:** Lolol Valley.

## SUGERENCIAS:

Carnes (lomo de cerdo, cordero), quesos.

## VINIFICACIÓN:

La mayoría de las uvas se refrigeran en una cámara frigorífica con un ligero "aplastamiento" en estas condiciones de refrigeración. Maceración de la piel durante 35 días. Fermentación en cubas con bombeo regular

## NOTA DE CATA:

Un toque de clavo y otras especias se mezclan con la complejidad aromática general. El vino se apoya en una estructura flexible y suave y en sabores frescos, confirmando que el valle de Lolol ofrece condiciones excepcionales para esta variedad de uva.

