

Vinos de Chile

Cerro Nevado Carmenere

Las uvas proceden del Valle Central, una de las principales zonas vitívinícolas de Chile. Las condiciones climáticas son similares a las de la zona mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, existe una humedad permanente con nieblas matinales lo que conlleva unas maduraciones lentas y unos vinos de gran calidad.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD **Carmenere**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 15 y 17ºC**

Notas de Cata

Aromas intensos a frutos del bosque maduros, con notas especiadas de pimienta negra y un sutil matiz vegetal del pimiento rojo. En boca, exhibe una estructura firme y equilibrada, con taninos suaves y pulidos. Su volumen medio aporta una sensación de plenitud, mientras que el final es persistente y agradable, dejando un recuerdo de fruta madura y especias

Maridaje

Es el compañero ideal de quesos de larga maduración, guisos de cordero robustos y cortes de carne roja de alta calidad, como el solomillo a la pimienta.

Información Técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, para expresar el máximo la extracción de aromas frutales y suaves taninos. Después de la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa para obtener un vino maduro, complejo y elegante al paladar.