

CHONO®

Single Vineyard

CARMENÈRE 2021

VALLE DE COLCHAGUA

NOTAS DE CATA

De color rojo carmín, con tintes rojo rubí, muy vivo y profundo. Sus aromas muestran mucho carácter donde destacan las a fruta roja fresca como ciruelas, frutillas y moras; junto a notas especiadas como pimienta negra y blanca, clavo de olor y suave nota a laurel, integrados con notas a moca y café tostado. En boca el vino se presenta suave, de gran sedosidad, con mucho sabor y de una larga persistencia.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Se cosechó en forma manual en cajas de 15 kilos, a fines de Abril. Las uvas fueron trasladadas a nuestra bodega. Los racimos y uvas fueron dispuestos en pequeños estanques de acero inoxidable cerrados. Se maceró antes y después de la fermentación alcohólica completando un total de 35 días en contacto con las pieles. Una vez separado de los sólidos, el vino fue trasegado a barricas de roble por 12 meses.

MARIDAJE

Ratatouille, seco de cordero, albacora grillada, tallarines al pesto, guisos de verduras y quesos cremosos. Pastel de choclo, humitas y charquicán.

INFORMACION TÉCNICA

Composición: 100% Carmenère.

Alcohol (%vol.): 14°

pH: 3,5

Azúcar Residual (g/l): 2,6

Acidez Tota (g/l): 5,5

Guarda: 12 meses de guarda en barricas de roble.



Consumir solo mayores de 18 años. El exceso de alcohol puede ser perjudicial. No apto para embarazadas