

RESERVADO

CARMENERE

VALLE CENTRAL

- ~ **VARIEDAD** 85% CARMENERE / 15% CABERNET SAUVIGNON.
- ~ **COSECHA** MANUAL Y MECÁNICA.
- ~ **SUELO** ALUVIAL Y COLUVIAL.
- ~ **GUARDA** EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y CONCRETO POR 4 MESES.

NOTAS DEL ENÓLOGO

- COLOR:** ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLETA.
- AROMA:** AROMÁTICO, CON NOTAS A CIRUELA Y ESPECIAS.
- BOCA:** SUAVE Y REDONDO CON BUENA INTENSIDAD Y PERSISTENCIA.
- MARIDAJE:** PERFECTO COMO ACOMPAÑAMIENTO DE PASTAS Y QUESOS FRESCOS.



CONCHA Y TORO

DESDE 1883