



# CASA AMADA

Reserva Carmenera

2018

**Notas de Cata:**

Rojo rubí con matices violáceos. En nariz, intenso y especiado, con aromas a cerezas rojas y notas a canela y chocolate. En boca es sedoso, jugoso y balanceado. Poderoso pese a ser suave, de excelente acidez y gran cuerpo. Final muy agradable.

**Cepas:**

100% Carmenera.

**Origen:**

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

**Vinificación:**

Selección manual del racimo previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 24 días a 26°C-28°C. Maceración post-fermentativa por 15 días. Descubado y fermentación maloláctica.

**Guarda:**

45% envejecido en barricas de roble francés por 6 meses. 55% en estanques de acero inoxidable.

**Maridaje:**

Sus delicados y sedosos taninos y su estructura hacen que este versátil Carmenera armonice muy bien con pastas, carnes de caza, carnes rojas y pastel de papas.

