



CASA AMADA

Carmenere

2018

Notas de Cata:

Color rojo rubí. De excelente expresión varietal, aromas a frutas rojas y tabaco. En boca, redondo, balanceado y de suaves taninos. Notas a frutas rojas y negras maduras, como cerezas y moras.

Cepas:

100% Carmenere.

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 4 a 5 días entre 3 y 5°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a una temperatura entre 28°C y 30°C. Maceración post-fermentativa por 3 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda:

20% envejecido en barricas de roble francés de segundo uso por 4 meses.
80% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Por su versatilidad, armoniza muy bien con diferentes preparaciones; carnes rojas como el filete, aves de caza y pastas. También perfecto con comidas típicas chilenas como el pastel de choclo y el pastel de papas.

