

# MIGUEL TORRES GRAN RESERVA

## Carmenère 2013

VALLE CENTRAL

**VARIEDADES:** 100% Cabernet Sauvignon

**ÉPOCA DE VENDIMIA:** Desde el 14 al 30 de Abril

**ORIGEN:** Valle Central

### NOTA DE CATA

Gran intensidad de color. En nariz expresa con espléndida fuerza el carácter de la variedad Carmenère (frutas del bosque, eucalipto y cuero), con notas de torrefacción –laurel y clavo-, regaliz y pimienta negra. Gran amplitud en boca y taninos redondos. Aromas retronasales de pan tostado y especias, que acaban en un postgusto largo.

### GASTRONOMÍA

Este gran vino es el compañero ideal de los asados de cordero o cerdo y las parrilladas de carne, condimentadas con hierbas aromáticas y regaliz.

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5 % PH: 3.6

Acidez total: 5.0 grs. /l (tartárica) AR: 2,7 gr. /l.

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 22 días.

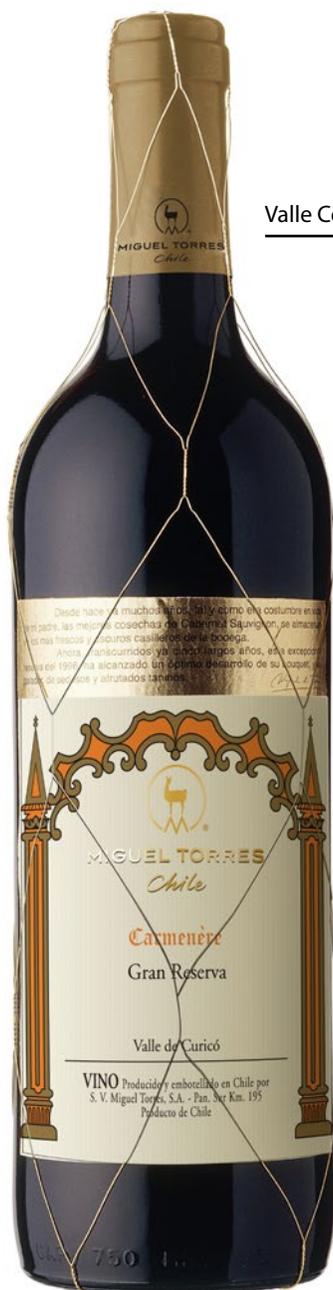
Tiempo de fermentación: 7 días.

Temperatura de fermentación: 26°C

### CRIANZA

Roble francés durante 15 meses

Fecha de Embotellado: Julio 2016



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)