

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

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl