



TRISQUEL

GRAN RESERVA

TRISQUEL ES UNA EXPRESIÓN DE CLIMA, TIERRA Y AGUA.

TRES ELEMENTOS QUE EN CONJUNTO Y EQUILIBRIO, OTORGAN VIDA AL VINO. TRES ESPIRALES CONVERGENTES, TRES TEXTURAS.

ARESTI
— PASION FAMILIAR —

CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

ORIGEN:

De cuarteles seleccionados de nuestros mejores viñedos en el Valle de Curicó proviene este complejo y elegante Carménère.

VINIFICACIÓN:

La fruta se cosecha a mano y selecciona entre fines de abril y principios de mayo, luego de alcanzar su plena madurez en las mejores condiciones. Las uvas se introducen en estanques de fermentación y luego se transfieren a barricas de roble francés y americano donde prosiguen su evolución y ganan en complejidad. Luego de un periodo de guarda de entre 8 y 12 meses, se procede a ensamblar el vino.

NOTA DE CATA:

Una nariz frutal en la que aparecen cereza madura, confitura de frutilla y toques de ciruela fresca se entremezclan con sutiles notas a chocolate amargo. En boca sorprende con una firme y vibrante estructura que da paso a un dulce final.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar platos de cordero, jamón, paté y quesos como Cheddar, Gouda, Brie.

INFORMACIÓN TÉCNICA

| | |
|-----------------|-------------------|
| DENOMINACIÓN | : Valle de Curicó |
| CEPA | : 100% Carménère |
| ALCOHOL | : 13,5% |
| ACIDEZ TOTAL | : 5 g/l |
| AZÚCAR RESIDUAL | : 2 g/l |
| PH | : 3.6 |

