

ESTATE SELECTION

ARESTI  
PASION FAMILIAR

## CARMÉNÈRE VALLE DE CURICÓ

DE NUESTROS PROPIOS  
VIÑEDOS EN EL CORAZÓN DEL  
VALLE DE CURICÓ, NACEN  
ESTOS VINOS QUE A TRAVÉS DE  
SU FRESCURA, EXPRESIVIDAD Y  
JUVENTUD REFLEJAN CON  
HONESTIDAD SU ORIGEN Y EL  
SELLO DE VIÑA ARESTI.

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN : Valle de Curicó  
CEPA : 85% Carménère  
15% Otras cepas  
ALCOHOL : 13%



### ORIGEN:

El Carménère es una variedad de maduración tardía que necesita días calurosos y soleados durante la temporada de maduración. Es por eso que nuestro Carménère crece en zonas cálidas, en áreas específicamente seleccionadas del Valle de Curicó. Esta variedad se cosecha a mediados de Mayo.

### VINIFICACIÓN:

Las uvas fueron desgranados y aplastadas suavemente. Luego, se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 8 días entre 27 y 30 °C. Después de la fermentación, comienza el delicado proceso de la maduración del vino, parte de él tiene un paso por madera. Con este proceso, se consigue un bello equilibrio entre la fruta, y algunas notas de roble.

### NOTA DE CATA:

Vino seco y a la vez suave, con aromas a mermelada de mora, ciruela y cedro. En boca, despliega leves toques picantes y especiados. En boca, tienen taninos finos con un paladar bien equilibrado con un final agradable y persistente.

### MARIDAJE:

Es la combinación perfecta para pollo, paté de ganso o ternera. También se recomienda disfrutar con carnes de cerdo o platos italianos como canelones y gnocchi.