

ESTATE SELECTION

CARMÉNÈRE - VALLE DE CURICÓ

ARESTI
— PASION FAMILIAR —

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

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.

NOTAS 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN: Valle de Curicó

CEPAS: 85% Carménère - 15% Otras variedades

ALCOHOL: 13%

