Veramonte

CARMÉNÈRE | 2018

VINO ORGÁNICO

VALLE COLCHAGUA

COMPOSICIÓN
100% Carménère

NOTAS DEL ENÓLOGO
Posterior al despalillado, las uvas son maceradas en ío durante cinco días en estanques de acero inoxidable y fermentadas con levaduras nativas. Después de la fermentación alcohólica, el vino macera con sus pieles durante otros diez días para lograr una mayor suavidad e intensidad de los sabores. Finalmente el vino se trasiega a barricas de roble neutro para envejecer durante ocho meses.

COSECHA 2018
Una cosecha excepcional en Colchagua, con muy buenas curvas de maduración dadas por un invierno lluvioso y un verano de temperaturas moderadas. El óptimo estado de las uvas a la hora de la cosecha entregó vinos de gran concentración y elegancia, con muy buenos balance de acidez y taninos. Destacan la frutos y la frescura del Carménère, que aunque es bastante estructurado, se suavizará con la guarda.

VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS.

16°C - 60°F	PLATEADA, PASTEL DE CHOCLO, COMIDAS ESPECIADAS	ALCOHOL 14,5°C	8 MESES EN BARRICA NEUTRA	PH 3.84	AZÚCAR RESIDUAL 3,86 G/L	ACIDEZ 4,46 G/L

WWW.VERAMONTE.CL