



I850 PREMIER

UN TRIBUTO A LA PRIMERA VIÑA DE CHILE

RESERVA

CARMÉNÈRE

COSECHA: 2020

VARIEDAD: 85% Carmenère, 15% Syrah

REGIÓN: Valle de Colchagua

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Nuestro Premier Carmenère es un vino representativo de esta variedad emblemática de Chile, aromáticamente dominado por frutos rojos, negros y especias que recuerdan a pimienta. En boca encontramos suaves taninos y profundidad lo que hacen a este vino muy fácil de beber y a la vez muy versátil para acompañar gran diversidad de comidas.

DETALLE DE VINIFICACIÓN

Uvas cosechadas en el mes de mayo son despalilladas y molidas, comienza la fermentación alcohólica (levaduras) a temperaturas entre los 25 a 28 °C (80°F) con remontajes abiertos. Una vez terminada la fermentación alcohólica los vinos son trasegados y prensados sus orujos.

DETALLES TÉCNICOS

ALCOHOL: 13.2 % VOL.

ACIDEZ TOTAL: 4.79 G/L (EXPRESADO EN 5 CIDO TARTÁRICO)

pH: 3.71

AZÚCAR RESIDUAL: 3.19 G/L

VINOS Y COMIDAS

Cordero, quesos maduros, pasta a la bolognesa, pollo y guisos.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

5 años.

