



MIRADOR SELECTION

CARMENERE 2015

COMPOSICIÓN

- Carmenera 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O. Valle de Colchagua
- Fecha Segunda quincena de Abril
- Rendimiento 12 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado 100%
- Periodo de Fermentación 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 6 meses madera

NOTA DE CATA

Posee un color rojo violeta intenso, brillante y profundo. En nariz posee notas a fruta roja madura, algo especiado entremezclado con notas lácticas. En boca es un vino muy jugoso, de taninos aterciopelados y dulces, destacan notas a moca en su final. Buena acidez y persistencia media a larga.

Ideal para acompañar pulpa de cerdo con puré rústico o carnes blancas a la plancha.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 13.1% (vol./vol.)
- pH 3.51
- Acidez Total 5.25 g/L expresada en Ácido Tartárico
- Azúcar Residual 2.68 g/L

