



MIRADOR SELECTION

CARMENERE 2009

COMPOSICION

- Carmenera 100%

INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Colchagua
- Fecha Medios de Mayo
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 8 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 8 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

El vino posee un color violeta intenso, brillante y deliciosos aromas a frutas rojas. Pimienta negra, café y tostado. Es un vino generoso, suave y de buena estructura en boca.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.5% (vol/vol)
- pH 3.37
- Acidez Total 5.62 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.7 g/L

