



#### VARIEDAD

Carménère

#### ALCOHOL

14




#### AÑO DE COSECHA

2022

#### ORIGEN

Valle del Rapel, Chile

#### NOTA DE CATÁ

-  Color rojo intenso con reflejos violáceos.
-  Intensos aromas a moras, especias dulces, menta y torrefacción.
-  Boca de acidez media, amplia, con taninos fundidos al final.

#### MARIDAJE



Quesos y pastas.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO



#### POTENCIAL DE GUARDA

5 años

# BESTIA AZUL

#### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical y enrejado.

#### SUELO

En su mayoría suelos profundos de textura franco arcillosa.

#### CLIMA

Templado cálido con régimen pluviométrico mediterráneo y una amplia amplitud térmica diurna y nocturna.

#### COSECHA

Vendimia mecanizada durante la segunda quinceza de Abril

#### VINIFICACIÓN

Maceración durante unas 3 semanas, extracción por despallado y remontados abiertos. Temperaturas de fermentación entre 26 y 28°C.

#### ENVEJECIMIENTO

El 50% permanece sobre lías finas durante seis meses en contacto con roble americano. Y el 50% envejecido durante seis meses en barrica de roble americano (segundo uso).

Wine/Chile



BESTIAS  
WINES

[chilevinoscolombia.com](http://chilevinoscolombia.com) | [bestiaswines.com](http://bestiaswines.com)

RESERVA SUPERIOR CARMÉNÈRE

