



VARIEDAD Carménère **ALCOHOL** 14

AÑO DE COSECHA 2022

ORIGEN Valle del Rapel, Chile

NOTA DE CATA

- 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.

SUELLO

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 despalillado 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).



chilevinoscolombia.com | bestiaswines.com

RESERVA SUPERIOR CARMÉNÈRE

