



BESTIA

Collection

CARMÉNÈRE

VARIEDAD

Carménère

COSECHA

2022

ALCOHOL

13%

ORIGEN

Valle Central, Chile

NOTA DE CATA

Color rojo violeta.

Aromas a frutos rojos con notas de café tostado.

Suave en boca, fácil de beber.

MARIDAJE



Perfecto para pastas, quesos y carnes rojas.

TEMPERATURA DE SERVICIO



POTENCIAL DE GUARDA

3 años.



SISTEMA DE CODUCCIÓN

Enrejado vertical.

SUELLO

Mayormente suelos de textura franco arcillosa.

CLIMA

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

VENDIMIA

Cosecha manual y mecanizada durante la segunda quincena de Abril.

VINIFICACIÓN

Maceración corta de 10-12 días con remontados abiertos. Temperatura de fermentación: 26-28°C.

ENVEJECIMIENTO

Vino mantenido sobre sus lías finas en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.



chilevinoscolombia.com | bestiaswines.com

* Las cosechas pueden cambiar según disponibilidad.

* Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.