



GLOBO VULTUR

Carménère 2017

Este vino es un fiel representante de la tipicidad del Carménère, posee un profundo color rojo rubi, con tonos violetas muy vivos. En nariz presenta agradables aromas a frutos rojos y negros maduros con notas especiadas que recuerdan a pimienta negra. En boca es balanceado y suave, con taninos redondos y dulces, dejando un final muy agradable, donde los aromas se confirman en boca y la guarda en barrica francesa se percibe sutilmente.

DATOS TÉCNICOS

Variedades
100% Carménère

Denominación de Origen
Valle de Colchagua

Cosecha
Uvas cosechadas a mano durante la segunda semana de abril.

Producción
10 ton/ha

Vinificación
La vinificación es en forma manual en pequeños recipientes, se realizan suaves pisoneos y movimientos gravitacionales que nos permiten dar al vino un trato de primera clase. El mosto es macerado por 30 días antes de ser descubado. El 100% tuvo guarda en barricas francesas de tercer y cuarto uso por 12 meses antes de ser embotellado.

No filtrado ni clarificado

Cajas producidas
556 cajas de 6 botellas

SUGERENCIAS

Maridaje
Recomendado para acompañar pastas con todo tipo de salsas rojas y blancas, lomo de cerdo, pastelería de choclo, también como aperitivo acompañando quesos y frutos secos como nueces e higos secos.

Potencial de Guarda
Puede ser disfrutado ahora o ser guardado 4 a 6 años

Temperatura de Servicio
64 F° (18 °C)

Decantación
Sugerida, 20 a 30 minutos.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol	13°
Azúcar residual	2.01 g/l
Acidez total	5.47 g/l
pH	3.9

