



GLOBO VULTUR VULTUR

Carménère 2021



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% Carmenere
Año	2021
Denominación de origen	Valle de Colchagua
Cosecha	Uvas cosechadas a mano
Producción	10 ton/ha
Vinificación	En 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 segundo uso por 14 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol	13°
Azúcar Residual	2.3 g/l
Acidez total	5,11 g/l
pH	3.59

SUGERENCIAS

Puede ser disfrutado ahora o ser guardado por sobre 10 años

Decantación
Sugerida, una hora recomendado

Temperatura de Servicio



(18°C)

Handcrafted Wines
Handcrafted



www.vulturwines.cl

@vulturwines

Hecho a mano en familia - cosecha manual - mínima intervención - sin filtrar - amigable con veganos