



SELECT TERROIR CARMERÉ



VARIEDADES

Carmeneré



ELABORACIÓN

Este vino procede de viñedo seleccionados. Las uvas son prensadas y depositadas en depósitos de acero inoxidable durante 7 días a una temperatura constante de 30°C. Después, comienza su envejecimiento en barricas durante 6 meses; y por último, se embotella.



NOTAS DE CATA

Color rojo oscuro con reflejos violáceos. Posee aromas intensos a frutos negros, moras y arándanos junto a ciruelas negras. También, los toques a tabaco y a pimienta negra propios de las barricas. Todo ello, junto a los puntos picantes que aporta esta variedad de uva. En boca es equilibrado, suave y aterciopelado. Acidez moderada y agradable.