

Sillan ki



RESERVA

Carmenera

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matices violeta. En nariz, destacan paprika y gustosos aromas a frutos rojos maduros. El vino posee cuerpo medio, sabroso medio paladar; manteniendo en el retrogusto las notas frutales. Taninos presentes de final dulce. Ideal para acompañar gratinados de verduras con salsa blanca, quesos cremosos. Carnes rojas asadas acompañadas de hierbas y champiñones.

Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C.
Primavera/Verano a 13°C.

DESCRIPCIÓN

D.O. : Maule
Variedad: 100% Carmenera

VIÑEDO

Viñedo : Viñedos antiguos de espaldera, de selección masal, riego por tendido, crecimiento balanceado.
Suelo : Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.
Cosecha: Cosecha mecanizada y manual a partir de la 2da semana de abril.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.
Crianza : Micro oxigenación en acero inoxidable.