



# VIGÍA

## RESERVA

### CARMÉNÈRE

**COSECHA** 2da semana de Abril, 2019.

**ORÍGEN** Valle del Itata, Chile.

**CLIMA** Mediterráneo con influencia marina.

**SUELO** Granítico franco arcillo arenoso.

**VINIFICACIÓN** La fruta es despalillada, molida y fermentada en acero inoxidable. Vino sin filtrar.

**GUARDA** 12 meses en barricas de roble .

**COLOR** Rojo violeta intenso brillante, con tonos rubí y violáceos.

**NARIZ** Intensas fragancias a frutos rojas, florales.

**BOCA** Notas a ciruelas negras, taninos suaves y redondeados lo que hace fácil de beber.

**TEMPERATURA** Servir entre 17°C grados.

**ALCOHOL** 14,5° grados.

**PH** 3,29