



Valle Central

La Prensa Carmenere

Cada mañana, entre montañas y niebla, Tomás repartía más que periódicos: llevaba el mundo a cada puerta. En su ruta, las noticias no eran solo papel, eran conexión. Un acto simple, convertido en un acontecimiento diario.

Region:

Las uvas proceden del Valle Central unas de las principales zonas vitivinícolas de Chile. Las condiciones climáticas son similares a las de la zona mediterránea, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos y suaves. Por su proximidad al mar, existe una humedad permanente con nieblas matinales lo que conlleva unas maduraciones lentas y unos vinos de gran calidad.

VARIEDAD:
Carmenere

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Servir entre 15 y 17°C

Notas de cata

Aromas vibrantes de frutos rojos maduros, complementados con sutiles toques de pimienta negra y pimienta. En boca ofrece un cuerpo medio con un final suave y persistente. La estructura es firme pero equilibrada, con taninos suaves y redondos.

Maridaje

Combina a la perfección con quesos de gran curación, calderetas de cordero y carnes rojas intensas como el solomillo a la pimienta.

Información técnica

Se vendimia en pequeñas cajas y después de una selección de racimos manual en mesas, se despalilla y permanecerá durante 2-3 días a temperaturas muy bajas. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, para expresar el máximo la extracción de aromas frutales y suaves taninos. Después de la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa para obtener un vino maduro, complejo y elegante al paladar.