Valle Central

Las Alturas – Carmenere

Desde las cumbres nevadas hasta las laderas del Valle Central, nuestros vinos reflejan la altitud y la pureza de los viñedos chilenos. Las Alturas evoca la conexión con la naturaleza en su estado más puro. Un sabor único, nacido de la pasión y la tradición, que te conecta con la esencia misma de la cordillera andina.

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 17ºC

Notas de cata

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

Maridaje

Marida bien con carnes rojas, como el bife a la parrilla, los platos de caza estofados o los quesos curados.

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.