



Reserva
TERRANOBLE

CARMENERE

COMPOSICIÓN:

85% Carmeneré

ORIGEN:

Valle de Colchagua

FECHA DE COSECHA:

Primera semana de Mayo

GUARDA:

30% del vino con madera de roble francés

NOTAS DE CATA:

Este Carmeneré posee un color rojo-púrpura. Es un vino fresco, frutal e intenso, destacando frutos negros como ciruelas y moras. En boca entrega taninos grandes y redondos, además de presentar un buen largo y persistencia. Equilibrado y fácil de beber.

MARIDAJE:

Recomendado especialmente para acompañar carnes rojas como cordero.

T° DE SERVICIO:

Servir idealmente entre 16° y 18°C.