

LA PIU BELLE

2018

VARIEDADES

46% Carmenere, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 1% Merlot.

ORIGEN

Millahue, Valle del Cachapoal.

SUELO

De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

CLIMA

Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

GUARDA

24 meses en barrica de roble francés.

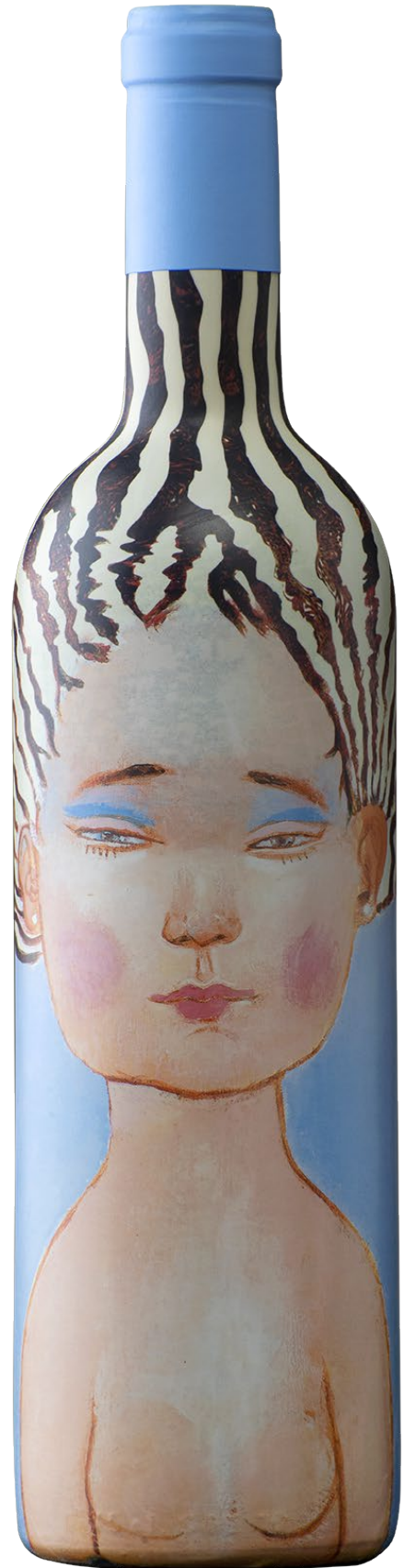
NOTAS DE CATA

Un vino intenso y complejo, con un bouquet que nos lleva al bosque nativo de nuestro terroir. Aquí las notas frescas y la tierra húmeda nos presentan un lado del Carmenere que no conocíamos, donde es posible, con su agradable frescor, tener presente múltiples aromas finos y equilibrados como fruta fresca pero madura, con notas de moras, ciruelas secas, arándanos y frutos del bosque. También el Cabernet Sauvignon solidariza con frutillas y fram-buesas, que junto al cassis y las flores del Syrah excitan la mente. Finalmente se unen frutos secos como almendras, complementados por un toque de pimienta negra y blanca, y sutiles notas de café de las barricas francesas.

Lleno de ideas, complejo y elegante, en boca resalta su frescor, en perfecta y equilibrada acidez. Es un vino nervioso y dinámico, con muy suaves, redondos y sutiles taninos, que crean una estructura de cuerpo firme con un agradable y largo final.

Maridaje: Filete de res relleno de queso de cabra acompañado de ñoquis de zapallo y salvia.

Temperatura de servicio: 16°C.



Azúcar residual 3,6 g/L | Acidez total 5,26 g/L | pH 3,56 | Alcohol 14,5°