



OMSCHRIJVING

Donkere kersenkleur. Fijne fruitaroma's, met tonen van balsamico. Elegante en zoete smaak. Lange en elegante afdrank.

VINIFICATIE

Totale maceratie: 14 dagen. Type gisting: alcoholisch en malolactisch. Duur van de gisting: 7 dagen. Fermentatietemperatuur: 22°C - 25°C. Rijping: 100% van de wijn passeert 12 maanden langs Frans eiken voor drie of meer toepassingen. Op de juiste manier bewaard, behoudt de wijn zijn potentieel voor 5 tot 7 jaar.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Carmenère
Land: Chili
Streek: Maule Valley
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Elegant, Fruitig, Kruidig
Alcohol percentage: 14

