



CARMENÈRE

Chile tiene una larga historia vitivinícola que se remonta a la época en que los conquistadores españoles trajeron las primeras cepas a nuestro país. Desde entonces, el arte de la elaboración del vino ha evolucionado a lo largo de los siglos y ahora, después de todo este tiempo, nos hemos convertido en expertos en aprovechar nuestro clima perfecto, recursos naturales y terroir increíble, para elaborar vinos premium a partir de diversas variedades. Los vinos Terra Vega nacen de la fusión de esta herencia chilena y la tecnología enológica de última generación, cultivada en los mejores viñedos.

NOTAS DE CATA

De profundo color rojo violeta, este carmenère destaca por su tipicidad y diversidad aromática donde se encuentran notas frutales maduras y frescas tipo mora, arándanos e higos, además de especias como pimienta blanca y cedro.

Su guarda de 10 meses en madera francesa y americana aportan un suave toque tostado, suavidad y textura. En boca es equilibrado con un final prolongado y elegante.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en francés y americano.

MARIDAJE

Excelente maridaje con cordero asado.

PALADAR

●●●●● Fruta
●●●●● Acidez
●●●●● Cuerpo
●●●●● Taninos

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15- 18 °C
59 - 64 °F

95% CARMENÈRE
5% CABERNET SAUVIGNON
• UVAS •

2021
• COSECHA •

VALLE DE
COLCHAGUA
• REGIÓN •

14%
• ALCOHOL •

