

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

CARMÉNÈRE

- V A L L E C E N T R A L -



VARIEDAD: 85% Carménère – 15% Syrah

COSECHA: Se cosechó en bins de 500kgs.

SUELO: Sedimentario, franco arcilloso y bien drenado.

CLIMA: Mediterráneo – húmedo.

GUARDA: En tanques de acero inoxidable, entre 2 a 5 meses.

COLOR: Intenso color violáceo

NARIZ: Frutal, con notas a ciruelas y especias.


BOCA: Suave, con buena intensidad y persistencia

MARIDAJE:

✓ PASTAS

✓ RISOTTOS

✓ CORDERO

 16 – 18°C.

ENÓLOGO: Patricio Lucero



ESTATE GROWN - VINO DE CHILE

www.undurraga.cl