



VISTAMAR



The wisdom of waiting the right time to enjoy a unique wine.

RESERVA

CARMENÈRE | 2018 VALLE DEL MAULE

De brillante color rojo con notas violáceas, este vino ofrece en nariz agradables aromas de moras, hierbas frescas y canela. En boca presenta sabores a frutas, con notas de vainilla, clavos de olor y chocolate, además de taninos suaves y redondos..

Maridaje: acompaña muy bien pastas, estofados, carnes rojas y blancas.

Apelación: Valle del Maule

Cepa: Carmenère

Cosecha: 2018

Fundo: Melozal

Suelo: franco-arcilloso



ANALISIS

Alcohol:	13 %
pH:	3,30
Acidez:	3.50 g/L.
Azúcar:	4.35 g/L.