



VISTAMAR



# BRISA

CARMENÈRE | 2020

VALLE CENTRAL

*"Brisa" es un homenaje a la frescura que brindan los vientos costeros y andinos. Brisa, respire hondo, disfrute de un vino joven y vibrante.*

## ORIGEN

Valle Central. Presenta un clima templado, de tipo mediterráneo con una gran amplitud térmica. Los suelos varían desde franco-arenosos a arcillosos y pedregosos, con humedad y altitud variables.

## VINIFICACIÓN

La vinificación está orientada a realzar los sabores y aromas típicos de la variedad para obtener vinos frescos y frutales, de taninos suaves y amistosos.

## NOTAS DE CATA

**Color:** rojo profundo con tonos violáceos.

**Aroma:** frutos negros, con notas de especias y chocolate.

**Sabor:** frutal, de taninos sedosos y agradable final.

**Temperatura de servicio:** 16 - 18°C.

**Maridaje:** legumbres, pollo, quiche, roast beef, pastrami y jamones.



## ORIGEN

Valle Central

## CEPA:

Carmenère

## ANALÍTICA

Alcohol: 13%  
pH: 3.55  
Acidez total: 3.48 g/lit  
Azúcar Residual: 6.28 g/lit

2020

