



LA PALMA RESERVA CARMENÈRE 2021

La Palma Reserva son vinos elaborados con frutas seleccionadas de nuestros propios viñedos que ofrecen expresión varietal en perfecta armonía con la complejidad que viene con la presencia del roble. Esta colección de vinos embotellados de la finca ofrece la oportunidad perfecta para apreciar el potencial de Chile y de Cachapoal como Denominación de origen de clase mundial.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Carmenère



Maduración

Las uvas son cosechadas, despalilladas y molidas mecánicamente. El mosto se bombea a un tanque de fermentación y se inoculan con las levaduras seleccionadas, manteniendo controlada la temperatura a 28°C durante 15 días. El prensado tiene lugar cuando se extrae la cantidad necesaria de color, sabor y tanino. El vino de prensado se mantiene separado. La fermentación maloláctica por lo general se produce de forma natural. El vino es envejecido durante 6 meses en barricas.



Nariz

Vino de alta intensidad de color y aromas, con notas que recuerdan las cerezas y los arándanos sumado a aromas de especias como la pimienta rosada y el café en grano.



Paladar

Su paladar es redondo y de cuerpo medio con un final que recuerda al chocolate y a al café mocha.



Maridaje

Carmenère de gran versatilidad con diferentes platos como curry de pollo, pastel de choclo o legumbres. Servir entre 16 y 18 grados y beber desde hoy hasta el 2023.



Temperatura de almacenamiento:

Óptimo 15°C

ALC/VOL: 13,5% ACIDEZ: 4,89 (en ácido tartárico) AR: 3,29 PH: 3,76

