

LA PLAYA®



Gran Reserva

CARMENERE 2024

COLCHAGUA VALLEY • CHILE

La cosecha se realizó manualmente durante el mes de abril. Las uvas fueron despalilladas y luego transportadas a estanques de acero inoxidable para realizar la fermentación. Los remontajes se realizaron según degustación. Se llevó a cabo una maceración pre y post-fermentación, con un total de 25 días de contacto. El vino fue envejecido durante 12 meses y posteriormente se realizó la mezcla y una suave filtración antes del embotellado.

NOTA DE CATA

Color rojo con intensos matices violetas. Sus aromas muestran mucho carácter y tipicidad. Presenta notas especiadas, pero también frutas negras y rojas, que complementan muy bien con las notas a roble. Complejo y con personalidad. En boca, tiene buen volumen y persistencia, equilibrado, taninos sedosos y acidez balanceada.

MARIDAJE

Ideal para acompañar guisos de carne o vegetales, quesos cremosos, platos a base de tomate y especiados. Platos chilenos Platos con pimientos, calabacines, champiñones o berenjenas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14% vol
pH: 3,4
Azúcar Residual (g/L): 2
Acidez Total (g/L): 5,3
Guarda: 12 meses



“VINOS CON PROPÓSITO”

Honramos el océano y sus playas como hábitat natural de nuestro ecosistema y estamos comprometidos a mantenerlos prístinos. Por ello, destinamos 1% de nuestras ventas a este propósito a través de ONGs locales sin fines de lucro.



CONSUMO SOLO PARA MAYORES DE 18 AÑOS. EL EXCESO DE ALCOHOL PUEDE SER DAÑINO. NO RECOMENDADO PARA EMBARAZADAS.