

LA PLAYA®



Reserva

CARMENERE 2024

COLCHAGUA VALLEY • CHILE

Las uvas fueron cosechadas y colocadas en estanques de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre-fermentativa de 3 días, luego fermentación con levaduras seleccionadas por aproximadamente 10 días a temperaturas entre 24 y 26°C. Posteriormente, se realizó una corta maceración post-fermentativa y el vino fue envejecido por 9 meses. Finalmente, se filtró antes del embotellado.

NOTA DE CATA

De color rojo con matices violáceos, limpio y brillante. En nariz, presenta intensos aromas a frutas, que se complementan muy bien con sus notas especiadas. También posee agradables notas tostadas y de moka que se integran armoniosamente, realzando el perfil aromático del vino. En boca, muestra taninos bien integrados, buen volumen, acidez balanceada y una persistencia agradable.

MARIDAJE

Guisos. Platos a base de tomate o maíz. Carnes rojas especiadas. Estofados. Quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5% vol

pH: 3,57

Azúcar Residual (g/L): 2,8

Acidez Total (g/L): 5

Guarda: 9 meses



*Historical quality consistency



FOR THE
PLANET®
— MEMBER —

“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.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

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