Carménère – Santa Carolina – D.O Valle del Rapel

Cépages : 100% Carménère

Viticulture : Vendanges mécaniques, fermentation à basse température pour préserver les arômes, passage bref en barriques

Dégustation : Robe rouge profond aux reflets pourpres, au nez des notes de myrtilles bien mûres et de mûres complétées par des arômes d'épices fins et subtils. Les tanins sons discrets et soyeux en bouche, agréablement fruité et plaisant au palais.

Accords : Idéal sur plats de pâtes, fromages doux à pâte molle et viandes rouges mijotées