



CARMÍN DE PEUMO

CARMENERE

2008

ENÓLOGO / WINEMAKER
Ignacio Recabarren

GUARDA
17 meses en bodega de roble francés

VARIEDAD
85% Carmeneré, 8.5% Cabernet Sauvignon (65% de Pirque Viejo, 35% de Puente Alto) 6.5% Cabernet Franc

ORIGEN
*Viñedo Peumo, D.O. Peumo, Valle de Cachapoal (Carmeneré),
Viñedo Pirque Viejo, D.O. Pirque, Valle del Maipo (Cabernet Sauvignon),
Viñedo Puente Alto, Valle del Maipo (Cabernet Franc).*

NOTAS DE CATA

Rojo profundo y oscuro con matices violetas.



En nariz destaca su carácter especiado y frutal con arándanos y tabaco.



Gran ataque en boca, elegante y complejo.



MARIDAJE
*Rack de cordero, Jabalí, Pato a la naranja,
Terrina de foie gras con frutos rojos.*

RECONOCIMIENTOS
Wine&Spirits 2013

PUNTAJE
*Mejor Carmeneré de Chile, entre los 100 mejores vinos del año,
entre los 100 mejores Terroir del mundo.*