



FRONTERA

CARMENERE

◀ VALLE CENTRAL ▶

Ideal para acompañar pastas, quesos, cordero, pollo a la parrilla y todo tipo de risottos.

- **VARIEDAD** 85% *Carmeneré* / 15% *Cabernet Sauvignon*.
- **COSECHA** 40% cosecha manual durante abril y mayo.
- **SUELO** Aluvial y coluvial.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable entre 2 y 5 meses.
- **COLOR** Rojo rubí brillante con tonos violetas.
- **AROMA** Aromas a ciruelas combinados con especias.
- **BOCA** Suave, redondo, con buena intensidad y persistencia.

◀ NOTAS DE CATA ▶

www.fronterawines.com