



RAVANAL

GRAN RESERVA
CARMENÈRE

Nota de Cata

Especial selección de vino, ha permanecido por 12 meses en barricas de Roble Francés y Americano. Color rojo rubí, con notas violáceas. Este Carmenère entrega aromas a moras y cerezas negras con notas especiadas y dulce de leche. Sus taninos bien integrados se entrelazan con suaves notas a vainilla y chocolate, destacando su reposada maduración en barrica. Excelente con pasta, carnes blancas y productos de caza.

-  Variedad : Carmenère
-  Región de origen : Valle de Colchagua
-  Suelo: Aluvial, franco con pedregosidad en profundidad, riego tradicional.
-  Altitud: 250 m s. n. m.
-  Clima: Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.
-  Conducción del viñedo: Espaldera vertical alta.
-  Fecha Cosecha: 2° semana de Mayo
-  Contenido alcohólico: 13,5 % v/v