

Alchemy

Premium Wines

ALCHEMY CARMÉNÈRE



DESCRIPCIÓN

Alchemy Carménère es un vino cosechado y desgranado a mano, fermentado con levaduras nativas, prensado suavemente y guardado en barricas de Roble Francés por gravedad.

Se caracteriza por tener un color rojo púrpura profundo, con aromas a cereza madura, ciruela ácida, especias y tabaco. En boca, tiene cuerpo medio, redondo, taninos suaves, fresco y con un final largo.

Maridaje : Pastas con salsas fuertes, carnes rojas, quesos maduros.

Composición : 100% Carménère

Denominación : Valle del
Cachapoal, Chile

Alcohol : 14.1 %

Crianza en barricas : 18 meses en Roble Francés

Producción : 7.200 botellas

Potencial de guarda : 20 años

Temperatura recomendada : 16 °