



PIEDRA DE FUEGO®

CARMENERE

Piedra de Fuego, es la solidificación de un arduo trabajo que por años hemos realizado en los viñedos de Carmenere en el Valle de Almahue, que junto a un estilo de fermentación natural y crianza en nuestra bodega en el sur de Chile, a los pies de cuatro volcanes, nos entregan una expresión y carácter único para esta noble cepa.

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.

MARIDAJES: PASTAS Y RISOTTOS DE MORCHELLA, QUESOS MADUROS, ESTOFADOS, CHARCUTERÍA.

COMPOSICIÓN: 100% CARMÉNÈRE

DENOMINACIÓN: D.O. PEUMO, VALLE DEL CACHAPOAL, CHILE

ALCOHOL: 14.1 %

CRIANZA EN BARRICAS: 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS

PRODUCCIÓN: 600 BOTELLAS

POTENCIAL DE GUARDA: 20 AÑOS

TEMPERATURA RECOMENDADA: 16 °



www.piedradefuego.com

