



*Casa Silva*

Carmenere

Colección  
2012

### Notas de Cata

Color rojo rubí. Encantador aroma. Dejos a tabaco, frías negras y rojas. En boca es redondo, de acidez balanceada y suaves taninos. Notas a frutas naturalmente dulces, como moras. Limpio y largo final.

### Origen

Valle de Colchagua

### Cosecha

Desde el 3 de Abril al 20 de Abril.  
100% Cosecha manual

### Vinificación

Selección manual de la uva previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable por 15 días a 28°C - 30°C. Maceración post-fermentativa por 3 días. Descubado y fermentación maloláctica.

### Guarda

25% envejecido en barricas de roble Francés por 5 meses; 75% en tanques de acero inoxidable.

### Meridaje

Este versátil Carmenere puede acompañar a una amplia gama de platos gracias a sus elegantes taninos. Pollo asado, pavo al horno, comida Tailandesa o unos deliciosos kebabs siempre saben bien con este vino.



*Vina Casa Silva*  
VALLE DE COLCHAGUA