

PANUL



VIÑEDOS
MARCHIGÜE

CHILE'S BIGGEST FAMILY
OWNED ESTATES



INFORMACIÓN GENERAL

PAÍS: CHILE

VALLE: COLCHAGUA

CEPA: CARMÉNÈRE

ALCOHOL: 13,5 %

FORMATO DE EXPORTACIÓN: 12X750 ML

■ VINIFICACIÓN:

FERMENTACIÓN REALIZADA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, DURANTE 7 A 10 DÍAS, CON TEMPERATURAS QUE NO SUPERAN LOS 28° C. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA SE REALIZA COMPLETAMENTE DE FORMA NATURAL.

■ NOTAS DE CATA:

COLOR ROJO RUBÍ BRILLANTE Y PROFUNDO. AROMAS A GROSELLAS Y BLACK CURRANT. EN BOCA PRESENTA UN CUERPO MEDIO, DE ACIDEZ EQUILIBRADA Y DE LARGA PERSISTENCIA.

■ COSECHA:

LAS UVAS SON COSECHADAS EN LA PRIMERA QUINCENA DE MAYO, CUANDO LAS UVAS ALCANZAN SU MADUREZ ÓPTIMA.

WINE FROM CHILE

Viñedos Marchigüe - EOY Wine Group
Amunategui 178, 5th floor, Santiago Chile
www.vinedosmarchigüe.cl
Tel: + 56 2 2540 6211

VIÑEDOS
MARCHIGÜE