

Cépage: Carmenère

Région: Vallée de Colchagua

Assemblage: 85 % Carmenère – 15 % cabernet Sauvignon

Dégustation: Notre Carmenère est vendangé très mûr afin de développer les arômes épicés. D'une couleur rouge intense, ce vin possède des tanins ronds et souples.

Vendange: Après une longue et chaude période de maturation, les raisins sont vendangés en fin de saison (fin avril).

Vinification: La fermentation dure 6 jours à une température de 25 °C et s'effectue en cuves inox. De courte macération et sans passage en fûts de chêne, ce vin laisse s'exprimer tout son fruité.

Données techniques:

- Alcool: 13,5°
- Macération:
- Température de fermentation / durée: 25 °C – 8 jours
- Elevage/ durée: 100 % en cuves inox
- Type de chêne: pas de chêne



PRODUCT OF CHILE

carmenere

pupilla



Luis Felipe Edwards

Fiche Technique :

Gencod	7 804 414 000 631
Conditionnement	75 cl
Nbre de bouteilles par carton	12
Nbre de cartons par palette	50
Nbre de cols par palette	600