

Carmenere Reserva

12 MESES DE MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO

12 MONTHS SAVED IN OAK BARRELS

Um vinho com personalidade, persistente e ao mesmo tempo elegante. A qualidade deste Carmenere vem do Valle do Colchagua, terroir de onde Mario Geisse extrai um produto complexo, de cor vermelho-rubi intenso, com aromas bem frutados combinados com típicas notas de especiarias. No paladar, apresenta acidez e estrutura bem equilibradas, com taninos macios.

A wine with personality, persistent and at the same time elegant. The quality of this Carmenere comes from the Colchagua Valley, the terroir from where Mario Geisse extracts a complex label, with an intense ruby red color, with very fruity aromas combined with typical spicy notes. On the palate, it presents well-balanced acidity and structure, with soft tannins.

Ficha técnica - technical details

Terroir
Valle Colchagua

Colheita
Manual - Abril

Harvest
Manual - April

Elaboração
100% vinificação tradicional

Elaboration
100% traditional vinification

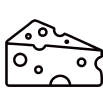
Varietades
100% Carmenere

Varieties
100% Carmenere

Produção por ha
10.000 kg/ha

Production per ha
10.000 kg/ha

Harmonização - food match



Apresentação - presentation



750ml



6 unidades
6 units



OURO
Carmenere
al Mundo
- 2024 -