



OLAS DEL SUR

Gran Reserva



El frío viento que sopla sobre el mar, el vigor de las olas, el ímpetu de la naturaleza. Estas fuerzas presentes en el Océano Pacífico sur, que rompe en nuestras costas, inspiran la pasión para elaborar los vinos Olas del Sur.

CARMENÈRE



NOTAS DE CATA

De profundo color rojo violeta, este carmenère muestra una aromática expresión varietal donde destaca notas frutales maduras y frescas tipo mora, arándanos e higos, además de otras especiadas a pimienta blanca y cedro. Su guarda de 10 meses en madera francesa aportan un suave toque tostado. En boca es sedoso y equilibrado. Su estructura de taninos suaves entrega un final prolongado y elegante.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos de la cocina hindú, champiñones, suave curry de coco, stroganoff, lomo, carne a la parrilla, empanadas, comida china.

TIEMPO EN MADERA

10 meses en barricas francesas.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Syrah

2019

Valle de Colchagua

14%

15 - 18 °C
59 - 64 °F

