



MANTO Blanco

GRAN RESERVA

Como si un suave y delicado manto blanco hubiese caído del cielo, la pureza de la nieve que cubre e ilumina la Cordillera de los Andes nos recuerda día a día que los majestuosos valles vitivinícolas de Chile se encuentran en un entorno privilegiado, conectados con la naturaleza, siendo poseedores de un terroir inigualable que permite elaborar vinos de la más alta calidad.

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 roble francés y americano.

PALADAR



UVAS

COSECHA

REGIÓN

ALCOHOL

TEMPERATURA
SUGERIDA
PARA SERVIR

90% Carmenère
10% Shiraz

2019

Valle de Colchagua

14%

15 - 18°C
59 - 64 °F

