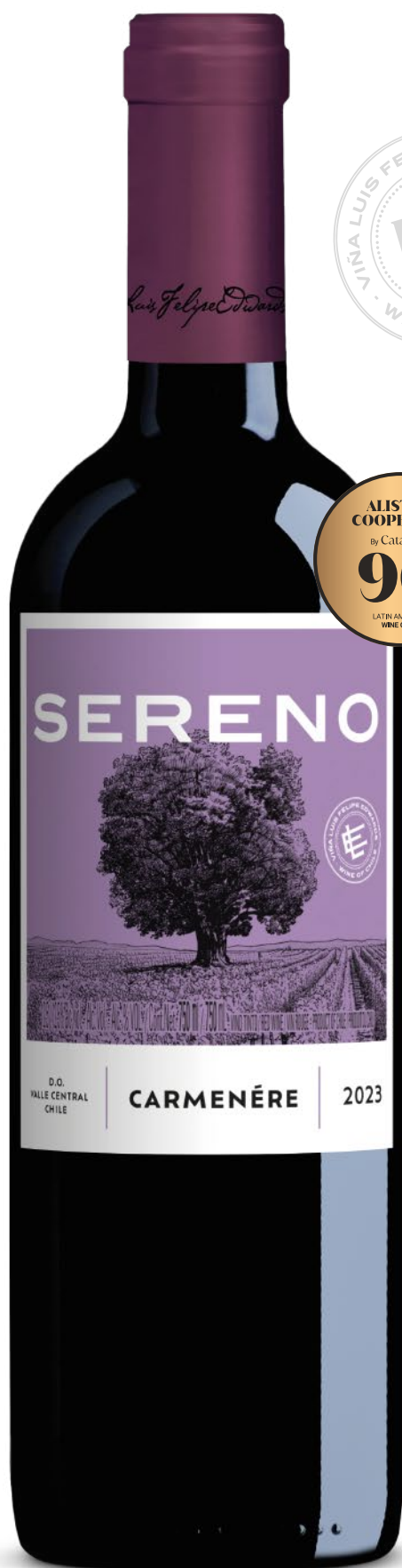


SERENO

La serenidad de un viñedo es como ninguna otra, una tranquilidad donde se puede escuchar la brisa fluir a través de las hojas de las vides, sentir el calor del sol y oler la tierra fértil. Esta sensación es la inspiración detrás de Sereno, elaborado con uvas provenientes de los viñedos más serenos de Chile, donde el delicado cuidado de cada vid da vida a vinos nobles y puros.



CARMENÈRE



NOTAS DE CATA

Color rojo intenso. En nariz, muestra aromas a frutas negras, hierbas secas, especias dulces y toques provenientes de su paso por madera. La boca es suave, con taninos aterciopelados, acidez media y frutal final.

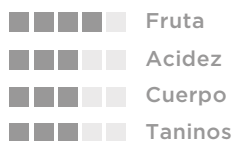
MARIDAJE

Ideal para acompañar diferentes tipos de carnes rojas, blancas y pastas.

TIEMPO EN MADERA

3 meses en roble Francés y Americano.

PALADAR



UVAS

85% Carmenère
15% Shiraz

COSECHA

2023

REGIÓN

Valle Central

ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C
59 - 64 °F

