



**CASAS PATRONALES**

## CARMÉNÈRE

*Chúcaro representa vinos intensos en color, jóvenes por su fruta fresca con recuerdos en boca dulces y frescos. Son vinos ligeros y atrevidos por su suavidad, ofreciendo una propuesta amplia de ocasiones de consumo con comida o solo conversados.*

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Carménère

### ÁREA GEOGRÁFICA

San Clemente, Valle del Maule

### VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas de viñedos propios y cosechadas cuidadosamente a mano. La fermentación alcohólica se realizó en estanques de acero inoxidable a 27°C con levadura seleccionada.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo violáceo. Complejos aromas a guindas negras, ciruelas secas y pimienta negra. En el paladar, fresco y jugoso con notas a frutos negros y suave especiado, de estructura media con taninos aterciopelados y maduros que entregan un final amable y persistente.

### MARIDAJE

Disfrútelo con pastas, quesos, vegetales al vapor y carnes.

### POTENCIAL DE GUARDA

2 a 3 años.



**CASAS PATRONALES**