



CALITERRA RESERVA CARMENERE

CALITERRA
QUALITY OF OUR LAND

Druivenrassen en vinificatie

De druiven voor de Caliterra Reserva Carmenere worden geoogst van Caliterra's wijngaard in de Colchagua Valley. De wijnstokken in deze wijngaarden zijn gemiddeld meer dan 18 jaar oud en groeien op graniet- en kleigronden met ingebouwde steen. Na de oogst worden de druiven met zachte hand ontscheid en volgt de maceratie van 15 tot 22 dagen. De most wordt gefermenteerd onder temperaturen van 26-28°C in 100% RVS tanks waar de wijn ook malolactische fermentatie ondergaat. Ongeveer 30% van de wijn wordt op vaten gerijpt die voor de tweede of derde keer gebruikt worden, om zo fruit aroma's naar boven te brengen en de wijn meer diepte te geven. De Caliterra Reserva Carmenere is direct drinkbaar.

Proefnotitie

De kleur van de wijn is diep robijnrood. De geur is complex maar perfect in harmonie met aroma's van chocolade, pruimen, kruiden, zwarte peper en toffee. Een ronde smaak met krachtige tannines en een schitterende balans tussen fruit en houttonen door rijping op Frans eikenhout.

Wijn/spijs

Heerlijk bij geroosterd en gegrild vlees, gevogelte, pasta's en harde kazen.



PRODUCENT

Viña Caliterra

Caliterra's filosofie is om milieuvriendelijke wijnen te vervaardigen in het teken van zorgvuldige wijnbouw en duurzaam wijngaardenbeheer, waar elke druivensoort opvalt voor hun fruitige, frisse en onderscheidende stijl, die de kwaliteit en zuiverheid van Chili's aard, streek en fruit uitdrukken. Caliterra is opgericht in 1996 als een partnerschap tussen de familie Robert G. Mondavi en Viña Errázuriz, die beiden hun droom wilden realiseren in het produceren van hoogwaardige wijnen.



INFO

Productnummer	4305/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Chili	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Colchagua Valley	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	2.8	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	5.03	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	7804304105613
		GTIN verpakking	7804304105064