

# REGIDOR

de VILLARRICA



## RESERVADO - Carménère

Variedade: 100% Carménère

Denominação de Origem: Valle Central

Álcool: 13° PH: 3.54 Acidez Total: 5.43 g/l Acido Tartárico

Vinhedos: As uvas deste vinho são provenientes do Valle Central. Uma região extensa, plana e quente. A forte influência da Corrente Humboldt significa que durante o dia a brisa fresca sopra do mar para o interior, preenchendo o vazio deixado no vale pelo ar quente que se eleva do leste. À noite, o ar frio que desce das montanhas faz com que os ventos frios soprem em sentido contrário. Estas condições favorecem um longo período de crescimento que permite o desenvolvimento de aromas complexos, mantendo a acidez das uvas.

Notas Enológicas: A colheita é mecânica e ocorre no final do mês de abril. Os vinhedos são estabelecidos em solos de fertilidade média. Rendimento médio de 18.000 Kg/ Hectare. A fermentação é realizada a 24°-26°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável.

Notas De Degustação: Cor vermelha cereja com notas roxas. Aroma de frutas pretas e especiarias. Frutado e equilibrado no paladar com taninos aveludados.

Harmonização: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas ao molho branco e ao molho de queijo. Servir entre 16-18°C.