

CABEZA DE PIEDRA



RESERVADO - Red Blend

Variedade: 70% Syrah-30% Carmenere

Denominação de Origem: Valle Central

Safra: Ambas variedades são colhidas durante o mês de abril.

Álcool: 13 % v/v **Acidez Total:** 5,9 g/l Acido Tartárico. **PH:** 3,61

Vinhedos: Uvas procedentes de vinhedos localizados na zona central do Chile. Estabelecidos sob solos de fertilidade média e com um clima temperado.

Vinificação: Ambas variedades são colhidas e fermentadas por separado entre 24°-28°C durante 10 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é realizada a mistura final nas porcentagens antes mencionadas.

Notas de cata: Cor vermelho profundo com notas violetas. Aroma a cerejas e mirtilos. Taninos aveludados e longos.

Harmonização: Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, massas com molho vermelho e queijos frescos.

Servir: Entre 16-18°C.