



Carmenère

Commento | Proveniente dalle più antiche vigne di Carmenère questo vino, con una innata capacità evolutiva, esprime l'essenza del nostro territorio.

Vitigni | 100% Carmenère

Vinificazione | Fermentazione spontanea in piccole vasche di cemento per circa 15/18 giorni con svariati rimontaggi giornalieri e délestage.

Affinamento | 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio.

Tenuta all'invicchiamento | 30 anni e più.

Formati | Bottiglia 0,750 l., Magnum 1,5 l.

Comments | Coming from the oldest vineyards of Carmenère, this wine is the very quintessence of our growing area, thanks to its innate ability to evolve over the years.

Grape varieties | 100% Carmenère

Fermentation | Spontaneous 15/18 day fermentation in small concrete vats with periodic pumpovers and délestage.

Maturation | 24 months in new, once-, and -twice used French oak barrels

Cellarability | 30 years and more.

Sizes | Standard bottle 0.750 l., Magnum 1.5 l.