



AQ
ALTO QUILIPIN

CARMENERE
RESERVA

PRODUCTO

% MEZCLA	95% Carmeneré, 5% Malbec
COSECHA	2014
VALLE	Maule Valley
CONDUCCIÓN	Espaldera
PRODUCCIÓN	10-12 ton/ha
RIEGO	Goteo
CRianza	80% en barricas por 12 meses
GUARDA	En botella por 6 meses mínimo
ALCOHOL	14 gr.
AZUCAR	
AC TOTAL	

DEGUSTACIÓN

Color rojo violáceo casi púrpura, la nariz es compleja, de alta expresión aromática, donde dominan los aromas de frutos rojos maduros, chocolate, toques ligeros de mentol y un poco de pimienta, todos bien acomplexados con delicadas notas de vainilla y roble proporcionadas por su envejecimiento en barrica, La boca es un vino con buen cuerpo, redondo y persistente, con taninos suaves y maduros.