FOXWINES

Fox Wines SpA
Bellavista 0251, Piso 4°
Providencia, Santiago Chile
info@foxwines.cl
www.foxwines.cl

MAR ANDES

VARIETAL

CARMENERE

- Cosecha 2020
- Cepa 100% Carmenere
- Origen Valle Central
- Vendimia Abril 2020

Origen - Valle Central:

Las uvas provienen de diferentes productores en el Valle Central de Chile, donde predominan los suelos aluviales en la mayoría de las áreas. El manejo del viñedo es vertical lo que mejora su exposición a los rayos del sol y el desarrollo del sabor en la fruta.

Vinificación:

El mosto es inoculado con levaduras seleccionadas para producir la fermentación alcohólica. Este proceso se acompaña de remontados para extraer el color y los sabores que se encuentran en las pieles de uva, y lleva 7 días. La temperatura se controla entre 26° y 28°C para obtener el máximo aroma y carácter varietal. Una vez que se completa la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica tiene lugar de forma natural. El vino se almacena en tanques de acero inoxidable mientras espera su fecha de embotellado.

Notas de Degustación:

De color púrpura con tonos rubí, limpio y brillante. En nariz presenta aromas a moras, arándanos, con agradables notas a café y chocolate. En boca es fresco, de buen equilibrio, taninos suaves y redondos. Su final es agradable y persistente.

Maridaje:

Ideal para combinar con carnes rojas, carnes blancas y pastas.

CARNE ✓ | PESCADO MARISCO | PASTA ✓ | QUESO

Datos Analíticos:

Alc %	12,6 %
Azúcar residual	3,7 g/l
TA (C4H6O6)	4,83 g/l
PH	3,52