

FOYE

CARMENERE



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matices violeta. En nariz, destacan paprika y gustosos aromas a frutos rojos maduros. El vino posee cuerpo medio, sabroso medio paladar; manteniendo en el retrogusto las notas frutales. Taninos presentes de final dulce.

Maridaje: : Ideal para acompañar gratinados de verduras con salsa blanca, quesos cremosos. Carnes rojas asadas acompañadas de hierbas y champiñones. Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C. Primavera/Verano a 13°C.

VARIEDAD	100% Carmeneré
D.O.	Maule
VIÑEDO	Viñedos antiguos de espaldera, de selección masal, riego por tendido, crecimiento balanceado.
SUELO	Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.
COSECHA	Cosecha mecanizada y manual a partir de la 2da semana de abril.
FERMENTACIÓN	Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.
CRIANZA	Micro oxigenación en acero inoxidable.