



FRONTERA

CARMENERE

· VALLE CENTRAL ·

Ideal para acompañar pastas, quesos, cordero, pollo a la parrilla y todo tipo de risottos.



- **VARIEDAD** 85% *Carmeneré* / 15% *Cabernet Sauvignon*.
- **COSECHA** 40% cosecha manual durante abril y mayo.
- **SUELO** *Aluvial y coluvial.*
- **GUARDA** *En tanques de acero inoxidable entre 2 y 5 meses.*
- **COLOR** *Rojo rubi brillante con tonos violetas.*
- **AROMA** *Aromas a ciruelas combinados con especias.*
- **BOCA** *Suave, redondo, con buena intensidad y persistencia.*

