



# QUERE

## ORGANIC WINE

### NOTAS DE CATA

De color violeta azulado profundo. En nariz presenta agradables aromas a frutos rojos con notas a pimienta negra y leves notas a madera que realzan los aromas. En boca muy frutal. Es un vino equilibrado con taninos muy suaves que llenan el paladar, con retrogusto de hierbas secas.

### MARIDAJE

Acompaña muy bien todo tipo de carnes blancas con vegetales y pastas. Especialmente recomendado para comidas bien condimentadas, donde se realzan los sabores del vino.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16 -18°C.

### FUNDO:

54 Kms del Océano Pacífico, 61 msnm.

### SUELO:

De origen aluvial con alto porcentaje de gravas.

### FERMENTACIÓN:

12.000 a 14.000 kg/ha.

### COSECHA:

Mecánica con selección, el Carménère la primera semana de Abril.

### FERMENTACIÓN:

En tanques de acero inoxidable a 24-30°C, durante 12 días aprox.

### MACERACIÓN:

10-12 días.

### GUARDA:

8 meses en roble francés.

**AÑO:** 2023

**VARIEDAD:** 100% Carmenera

**DO:** Maule

**Alcohol:** 13,5°

**pH:** 3,7

**Acidez (g/l):** 5,01

**Azúcar (g/l):** 3,16