



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