





# VIÑA FALERNIA

CHILE

## CARMENERE D.O. ELQUI VALLEY RESERVA DOC



**Vitigno / Rebsorte / Varietal:** Carmenere 100%  
**Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol:** 14% vol.  
**Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at:** 18° C.

Le uve vengono vendemmiate a mano, diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura di 26-28°C. con enzimi e lieviti selezionati. Vengono fatti numerosi rimontaggi e follature con i pistoni di cui sono dotati i serbatoi per favorire l'estrazione del colore e dei tannini. La fermentazione malolattica avviene al 100%. Invecchiamento: 70% in serbatoi di acciaio inox ed il 3% in barrique francesi ed americane per 4 mesi. Il vino viene quindi imbottigliato dove completa la maturazione.

Colore intenso al naso prevale il carattere del pepe verde e della vaniglia. Ha una struttura completa, ricca, dai tannini maturi e complessi con grande morbidezza.

Si abbina bene con carni rosse, cibi piccanti, agnello alla griglia.

Die Trauben werden von Hand geerntet, geschält und zerkleinert. Die Fermentation erfolgt in Edelstahl tanks bei einer Temperatur von 26-28 ° C. mit ausgewählten Enzymen und Hefen. Mit den Kolben, mit denen die Tanks ausgestattet sind, werden zahlreiche Umpump- und Stanzvorgänge durchgeführt, um die Extraktion von Farbe und Tanninen zu erleichtern. Die malolaktische Fermentation erfolgt zu 100%. Alterung: 70% in Edelstahltanks und 3% in französischen und amerikanischen Barriques für 4 Monate. Der Wein wird dann dort abgefüllt, wo er reift.

Intensive Farbe in der Nase Der Charakter von grünem Pfeffer und Vanille überwiegt. Es hat eine vollständige, reichhaltige Struktur mit reifen und komplexen Tanninen mit großer Weichheit.

Es passt gut zu rotem Fleisch, scharfem Essen und gegrilltem Lammfleisch.

The grapes are harvested by hand, destemmed and crushed. Fermentation takes place in stainless steel tanks at a temperature of 26-28 ° C. with selected enzymes and yeasts. Numerous pumping over and punching down are carried out with the pistons with which the tanks are equipped to facilitate the extraction of color and tannins. Malo-lactic fermentation takes place 100%. Aging: 70% in stainless steel tanks and 3% in French and American barriques for 4 months. The wine is then bottled where it matures.

Intense color on the nose the character of green pepper and vanilla prevails. It has a complete, rich structure, with ripe and complex tannins with great softness.

It goes well with red meats, spicy foods, grilled lamb.