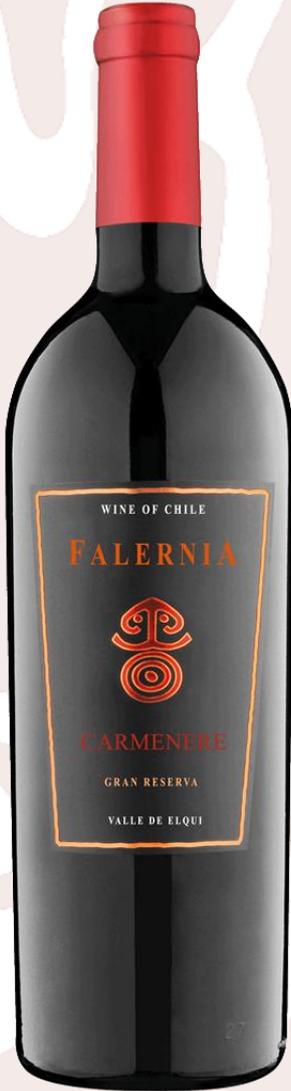




VIÑA FALERNIA

CHILE

CARMENERE D.O. ELQUI VALLEY GRAN RESERVA



Vitigno / Rebsorte / Varietal: Carmenerre 100% "appassimento"
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 15% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.

Le uve vengono raccolte a mano nel vigneto vicino a Vicuña denominato Fundo Titon. Il 60% delle uve viene raccolto in ritardo, dopo altri 2 mesi sulle viti, per ottenere un frutto più complesso, concentrato e naturalmente essiccato. La fermentazione sulle bucce avviene in serbatoi di acciaio inox con pistoni per rompere il cappello e per avere una migliore estrazione dei tannini morbidi. Il 60% viene invecchiato in barrique di rovere americano per 8 mesi.

Colore rosso intenso e fruttato, dal sapore molto morbido e corposo con note di vaniglia e cioccolato bianco.

Si accompagna bene con carne alla griglia, lonza di maiale, pasta con sugo a base di carne, cibo piccante e formaggi stagionati.

Die Trauben werden von Hand im Weinberg in der Nähe von Vicuña, Fundo Titon, geerntet. 60% der Trauben werden nach weiteren 2 Monaten auf den Reben spät geerntet, um eine komplexere, konzentrierte und natürlich getrocknete Frucht zu erhalten. Die Gärung auf den Schalen erfolgt in Edelstahl tanks mit Kolben, um die Kappe zu brechen und eine bessere Extraktion von weichen Tanninen zu erreichen. 60% reifen 8 Monate in amerikanischen Eichenfässern.

Intensive und fruchtige rote Farbe mit einem sehr weichen und vollmundigen Geschmack mit einem Hauch von Vanille und weißer Schokolade.

Es passt gut zu gegrilltem Fleisch, Schweinelende, Nudeln mit Fleischsauce, scharfem Essen und gereiftem Käse.

The grapes are harvested by hand in the vineyard near Vicuña called Fundo Titon. 60% of the grapes are harvested late, after another 2 months on the vines, to obtain a more complex, concentrated and naturally dried fruit. The fermentation on the skins takes place in stainless steel tanks with pistons to break the cap and to have a better extraction of soft tannins. 60% is aged in American oak barrels for 8 months.

Intense and fruity red color, with a very soft and full-bodied flavor with hints of vanilla and white chocolate.

It goes well with grilled meat, pork loin, pasta with meat sauce, spicy food and aged cheeses.