





VIÑA FALERNIA
CHILE

CARMENERE D.O. ELQUI VALLEY RESERVA PEDRISCAL SINGLE VINEYARD

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



Il vigneto dista soli 3 km dalla cantina e questo permette di consegnare le uve per la lavorazione in pochi minuti. Dopo la selezione sul tavolo di cernita, le uve vengono dirasate e pigiate delicatamente, quindi macerate a freddo per 3 giorni in vasche di acciaio inox prima della fermentazione con lieviti selezionati. I serbatoi con pistoni sono utilizzati per la punzonatura del tappo in modo da avere una migliore estrazione del colore e del tannino. Dopo la completa fermentazione malolattica, il vino viene affinato in barrique nuove di rovere americano per 12 mesi prima della finitura e dell'imbottigliamento.

Brillante colore rosso scuro. Al naso frutta rossa ed eleganti note di vaniglia tostata. Al palato struttura molto equilibrata, con tannini molto maturi.

Ottimo con i migliori tagli di carni rosse.

Der Weinberg ist nur 3 km vom Keller entfernt und so können Sie die Trauben in wenigen Minuten zur Verarbeitung liefern. Nach der Auswahl auf dem Sortiertisch werden die Trauben geschält und leicht gepresst und dann 3 Tage in Edelstahltanks kalt mazeriert, bevor sie mit ausgewählten Hefen fermentiert werden. Die Tanks mit Kolben werden zum Stanzen der Kappe verwendet, um eine bessere Extraktion von Farbe und Tannin zu erreichen. Nach vollständiger malolaktischer Gärung reift der Wein 12 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche, bevor er fertiggestellt und in Flaschen abgefüllt wird.

Helle dunkelrote Farbe. In der Nase rote Früchte und elegante Noten von gerösteter Vanille. Am Gaumen sehr ausgewogene Struktur mit sehr reifen Tanninen.

Hervorragend mit den besten Schnitten von rotem Fleisch.

The vineyard is only 3 km from the cellar and this allows you to deliver the grapes for processing in a few minutes. After selection on the sorting table, the grapes are destemmed and gently pressed, then cold macerated for 3 days in stainless steel tanks before fermentation with selected yeasts. The tanks with pistons are used for punching the cap in order to have a better extraction of color and tannin. After complete malolactic fermentation, the wine is aged in new American oak barrels for 12 months before finishing and bottling. Bright dark red color. On the nose red fruit and elegant notes of toasted vanilla. On the palate very balanced structure, with very ripe tannins. Excellent with the best cuts of red meat.