

Veramonte Chili

Carmenère



Druivenstokken : 100 % Carmenère

Vinificatie : Koud gemacereerde druiven in open inox vaten en vervolgens fermentatie op oude gisten. Maceratie op schil gedurende 10 dagen ter intensivering van zachtheid en smaken. Vervolgens rijping in neutraal eiken vaten. (12 m.)

Alcohol : 14.50 %

Bewaren : 6 tal jaar

Serveertemp. : 16 - 18°

Degustatienota : Vibrante kleur met rood vers fruittoetsen. Mooie aciditeit met zachte tannines. Vlezige en zachte smaak. Elegante fusie van pruimen, vijgen en rozemarijn aroma's met licht kruidige toets met lange finale.

Foodpairing : Vleesgerechten, Wildgerechten, BBQ, Harde kazen.
