

Cile | Casa Bollen

Carmenere

Colchagua

CASA
BOLLEN

Proprietà	Famiglia Helfrich
Inizio attività	1996
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	110



CARMENERE

Vino rosso, Nuovo inserimento

Codice 17601

Annata 2025

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Cile

Vitigni Carmenere

Formato

Litraggio , 0,75 L

Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Carmenere 100%

Vinificazione La raccolta meccanica viene effettuata preferibilmente di notte per sfruttare le fresche temperature notturne. Prima di essere messi nei serbatoi, gli acini vengono raffreddati. Prima dell'inizio della fermentazione alcolica, macerano a una temperatura di 8 °C per 7 giorni. La fermentazione alcolica dura da 7 a 10 giorni a una temperatura di 26 °C - 28 °C. Durante questo processo vengono effettuati ogni giorno dei rimontaggi, la cui frequenza e durata sono determinate in seguito ad assaggi quotidiani. Dopo la fermentazione, il vino e le vinacce rimangono a contatto per circa 7-10 giorni. Una volta separato dalle vinacce, il vino viene sfecciato e travasato il prima possibile per preservarne tutto il frutto e iniziare l'affinamento in legno.

Abbinamento Si abbina perfettamente a carne di manzo o di agnello oppure a un piatto di pasta.

Vista Rosso rubino intenso.

Olfatto Questo Carmenere presenta aromi speziati (pepe tostato e pepe nero), una sottile sfumatura di fragola ed eleganti note di tabacco secco.

Gusto I tannini sono morbidi e setosi, l'acidità è elegante; insieme creano un eccellente equilibrio.

Temperatura di servizio 16°-18°