



Variedad
86% Carménère, 7% Cabernet Sauvignon y 7% Malbec.

Origen
Valle del Maule, Chile.

Guarda
60% envejecido en barricas de roble americano durante 12 meses.

Servir
Entre 17 y 18°C.

Capacidad de guarda
Hasta el año 2020.

Alcohol: 13,5% v/v.
pH: 3,6.
Azúcar residual: 2,3 g/l.

Chungarà

Carménère / 2009

Color
Rojo rubí intenso.

Aroma
Interesantes aromas a fruta fresca y madura tal como guinda y grosella. Delicadas especias.

Boca
Posee taninos balanceados y amigables, interesante tostado producto de su guarda en barricas de roble. De un elegante final.

Maridaje
Se recomienda servir con finos cortes de res, amplia gama de carnes blancas, pastas y platos especiados.