



## Viña von Siebenthal Carmenere Reserva 2008

Druivenvariëteiten	Carmenere 85% Cabernet Sauvignon 15%
Classificatie	D.O. Panquehue, Aconcagua Vallei, Chili
Productie	23.702 flessen
Productie per hectare	6,2 ton/1,5 kg per wijnstok
Hoogte	550m
Wijnstok geleiding	Dubbele Guyot
Oogst	20 Mei
Maceratie	15 dagen prefermentatief, 5 dagen postfermentatief
Fermentatie	In 150 hl. inox vaten
Lagering	8 maanden in Franse (75%) en Amerikaanse (25%) eiken vaten
Alcohol in Volume	13,8%
Tartarische Aciditeit	4,76
pH	3,60
Kleur	Diep donkerrood
Aroma en boeket	Intens en complex met sterk karakter. Aromas van zwarte bessen verweven met ceder, tabbak, koffie en geroosterde hazelnoten.
Smaakpallet	Een zoete, geconcentreerde aanzet met veel body en zachte, gebalanceerde tannines en een elegante afdronk
Serveertemperatuur	17°-18°C
Bewaring	Minimum 6 jaar