

DESDE 1987

LA CHARBONNADE  
IMPORTADORA



### Clos Andino Le Carmeneré

**Tipo:** Vinho tinto seco

**Variedade:** 85% Carmeneré;  
10% Cabernet Sauvignon; 5%  
otros.

**Origem:** Maule - Chile

**Colheita:** Manual

**Vinificação:** Maceração a  
8°C. Fermentação a 25°C com  
uma leve maceração.

**Aroma:** Notas típicas de  
frutas negras, cerejas  
secas e um toque defumado.

**Cor:** Vermelho profundo com  
reflexos violáceos.

**Paladar:** Volumoso, mas  
equilibrado com taninos  
macios de vinhos finos.

**Álcool:** 13,0% Vol.

**Açúcar Residual:** 2,2g/l

**Acidez Total:** 3,4g/l

**Temperatura de Serviço:**  
18°C

**Tempo de guarda:** 7 a 10  
anos.