

PALOMAR CARMENERE DIVINO ***Central Valley - Chile***

Eigenaar	: Cristóbal Abarzúa (wijnmaker/consultant: Alvaro Espinoza)
Oppervlakte/ Productie	: ca 1800 ha totaal, wijngaarden: Apaltagua, La Pancora, Huaquen
Druivensoort (en)	: Carmenère
Leeftijd Wijnstokken	: Tussen de 5 - 45 jaar
Wijngaard en bodem	: Klei, graniet, kiezel
Wijnbereiding	: Handselectie van de beste druiven. Vergisting op edelstaal met gecultiveerde gisten op een temp. tussen 28° to 30°C, gevolgd door een maceratie van 5 dagen voor extra fruitextractie. Daarna ondergaat de wijn een rijping op edelstaal voor 3 maanden voordat de wijn is gebotteld en de markt op gaat.
Oogstwijze	: Met de hand geplukt.
Alcohol etc.	: 13,5 %
Houdbaarheid	: Tussen 5 - 8 jaar
Schenktemperatuur	: 16° - 18° C
Karakteristiek	: Diepgekleurde wijn met blauwpaarse nuances. Gevarieerd aromapalet met complexe geuren van rijp rood en zwart fruit. Volle, krachtige wijn met een evenwichtige zuurbalans en een intense en persistente finale.
Wijn en spijs	: Stoofschotels, rood vlees, chili con carne.

8666

