



AMPLUS ONE CARMENERE



VARIEDADES

Carmeneré



ELABORACIÓN

Las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable durante 7 días a una temperatura constante de 30°C. Después, comienza la fermentación maloláctica durante 6 días. Para pasar a envejecer en barrica de roble francés durante 12 meses. Por último, estará envejeciendo en botella durante, al menos, 6 meses.



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo con notas violetas. En nariz es expresivo e intenso, notas de cerezas y grosellas negras, junto con tabaco y chocolate. En boca está bien estructurado, es un vino redondo en el paladar.