

# ANTARES<sup>®</sup>

CHILE

The brightest star in the southern sky

## Antares Carmenère

### La estrella más brillante del hemisferio Sur

Chile es un país largo y angosto que se ubica en el extremo suroeste de Sudamérica. De norte a sur, de este a oeste, la combinación entre hombre, clima y suelo ha permitido abrir nuevas regiones vitivinícolas al mundo. Las características más importantes de esta mezcla son la Cordillera de los Andes en la frontera este; el Océano Pacífico en la costa oeste; el desierto de Atacama en el norte, y la Patagonia en el sur. Tierra de exploradores y aventureros, este país vitivinícola da origen a vinos apasionantes.

### Fermentación y guarda

El jugo se fermentó durante cinco días en estanques de acero inoxidable a una temperatura entre 28 y 30° C usando levaduras seleccionadas. Luego se realizó una maceración post fermentativa de diez días, a 25° C, para una extracción ideal de aromas, sabores y colores.

### Notas de cata

Rojo rubí brillante con tonos púrpura. Sus aromas están llenos de carácter, particularmente a frutos negros, especias como pimienta y acompañados por notas tenues a vainilla y canela. Este Carmenère presenta un cuerpo mediano, lleno de carácter con suaves y maduros taninos, acompañados por un largo y persistente final.

### Sugerencias de maridaje

Disfrute este vino con carnes blancas, curries o comida picante. Servir a temperaturas entre 18-19°C (64°F a 66°F).

### Ageing Potential

Entre 1 y 3 años

### Información Técnica

Enólogo: Andrés Caballero.

Variedad: 100% Carmenère.

Denominación de Origen: Valle Central.

