



# ANTARES

THE SOUTHERN STAR



## CARMENÈRE

### ORIGEN

Las uvas que dan origen a nuestros vinos Antares provienen de Chile. País que cuenta con destacados viñedos situados en diversas regiones de Chile. En estas áreas, se experimenta un clima mediterráneo moderado, con veranos cálidos y secos, y lluvias principalmente durante el invierno. Esta condición climática favorece la obtención de uvas saludables, con una madurez óptima y concentración, las cuales contribuyen a la creación de vinos sabrosos y elegantes.

### NOTAS DE CATA

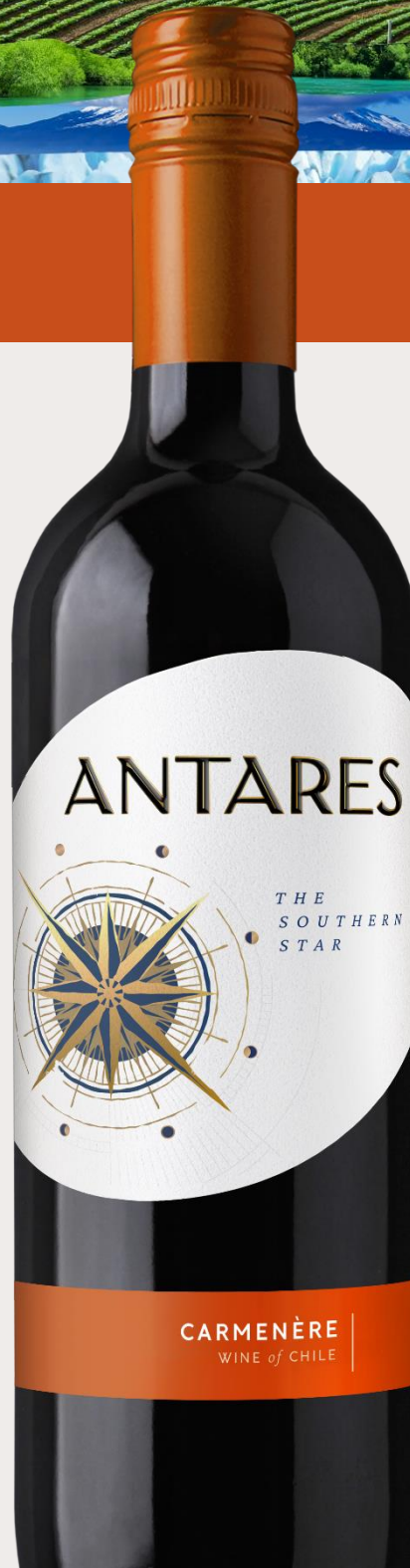
**Color:** Rojo rubí brillante con tonos púrpura.

**Nariz:** Sus aromas están llenos de carácter, particularmente a frutos negros, especias como pimienta y acompañados por notas tenues a vainilla y canela.

**Paladar:** Cuerpo mediano, lleno de carácter con suaves y maduros taninos, acompañados por un largo y persistente final.



Entre 16º y 18ºC.



### VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas en este Carmenère fueron cosechadas ya sea de forma mecánica o manual, dependiendo del viñedo. 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 siete días, a 25° C, para una extracción ideal de aromas, sabores y colores.

Para obtener un perfil frutado rico y taninos redondos en el paladar, se realiza un proceso de filtración suave antes de embotellar, eliminando sedimentos e intensificando las características típicas de esta variedad.

### MARIDAJE



Curries.



Comida picante.