

# LA PIU BELLE

## 2015

### VARIEDADES

45% Cabernet Sauvignon, 40% Carmenere,  
10% Syrah, 5% Merlot.

### ORIGEN

Millahue, valle del Cachapoal.

### SUELO

De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

### CLIMA

Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

### GUARDA

23 meses en barrica de roble francés.

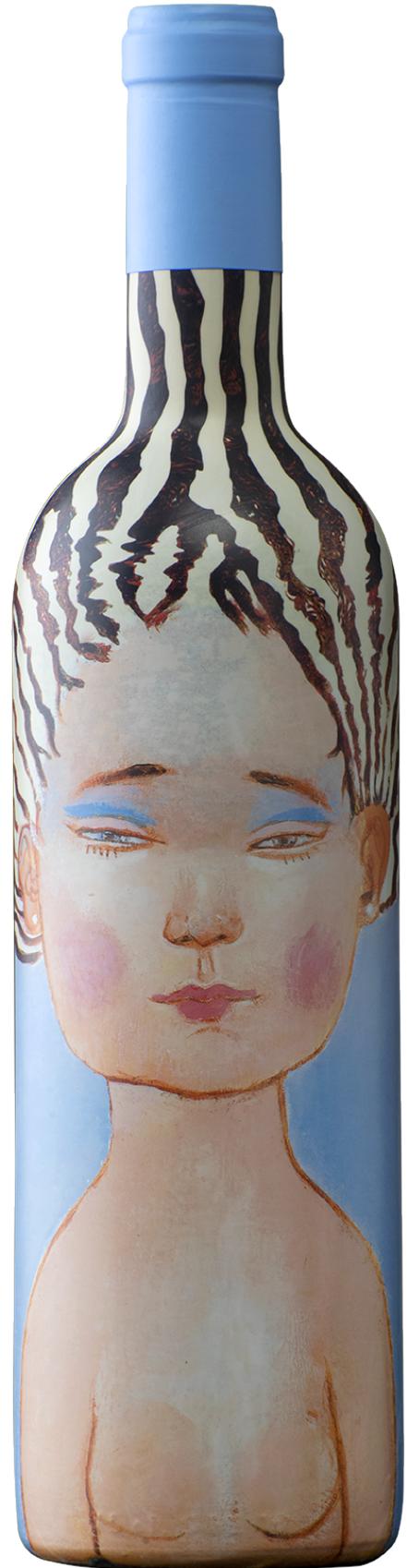
---

### NOTAS DE CATA

La Piu Belle 2015 muestra elegantemente la nueva cara del Carmenere en esta mezcla, donde se combinan frutas negras como moras y ciruelas maduras con finas especias, entregando una sensación de frescor tan pura y precisa que los taninos dinámicos llenan la media boca con un volumen agradable. Acompañados de una acidez presente e iluminada, hacen que la sensación en boca no tenga fin. Sus aromas, inspirados en flores azules como violeta y lavanda, seducen en la copa como lo hace la delicada pero fría brisa del mar que inunda nuestro Terroir. Son acompañados de frutos azules que, gentiles, anteceden e invitan a los aromas donados por la crianza en barrica francesa por 24 meses, recordando felices notas a café y moka, que fundidos en este espíritu del nuevo mundo nos regala una experiencia de las que quedan en el alma.

**Maridaje:** Pechuga de pato ahumado, salmón a la parrilla.

**Temperatura de servicio:** 16° - 18°C.



---

Azúcar residual 2,4 g/L | Acidez total 5,36 g/L | pH 3,71 | Alcohol 14,1°