VIÑA AROMO

Enjoy 100 years of tradition

DOGMA GRAN RESERVA

Carmenere 100%

Valle del Maule



Dogma Gran Reserva Carmenere expresa notablemente la identidad de su origen en el valle del Maule. Su color rojo profundo, brillante con matices violáceos, presenta una atractiva expresión aromática dominada por notas especiadas como pimienta y comino, y el carácter dulce del pimiento rojo asado o la paprika. En el fondo hay notas a moca, café y tostado. En boca destaca por su estructura envolvente, textura aterciopelada de suaves taninos. Su equilibrada acidez, característica del frescor del valle, resalta un final que revela muchas capas de sabores, un vino amplio y de buena persistencia.

Maridaje:
Ideal para acompañar cortes de carne especialmente grasos al horno o la parrilla, cordero asado y preparaciones con hierbas aromáticas y especias. Armoniza perfecto con cerdo, especialmente en su versión agridulce o con aderezos como paprika y merquén; risottos de hongos, preparaciones con berenjenas o sabores thai. Excelente combinación de platos tradicionales chilenos como pastel de choclo, humitas y porotos granados.

Composición Varietal: 100% Carmenere

Guarda:
El 60% del vino se mantuvo en guarda por 8 meses en roble francés (60%) y roble americano (40%)

Análisis:
Alcohol: 13,9 % vol.
Azúcar Residual: 2,7 g/L
Acidez Total: 5,17 g/L in $C_4H_6O_6$
PH: 3,60

Información Logística
Capacidad de botella: 750 ml
Botellas por caja: 6
Peso bruto caja: 9,5kg
Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 28x5 = 140cases