VIÑA AROMO

Enjoy 100 years of tradition

DOGMA GRAN RESERVA

Cabernet Sauvignon – Carmenere

Valle del Maule



Este ensamblaje expresa con elegancia el carácter del Valle del Maule. El Cabernet Sauvignon aporta estructura e intensidad con notas a frutos rojos maduros y cassis. El Carmenere complementa con una textura sedosa, redondez y atractiva complejidad aromática marcada por delicados matices de pimiento rojo, cacao y moca.
De color rojo rubí, destaca por su equilibrio, amplitud y armonía en boca. Sus taninos maduros y su final persistente, permite disfrutar de un vino de gran expresión.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla como entraña, lomo vetado o asado de tira, preparaciones braseadas u horneadas como costillas de cerdo y plateada, además de sabores intensos y tradicionales como morcillas y preparaciones que utilizan condimentos especiados como merquén.

Composición Varietal: Cabernet Sauvignon 52% y Carmenere 48%. Los lotes de uva se cosecharon por separado y se hizo la mezcla final unos meses antes del embotellado.

Guarda:
El 60% del vino se mantuvo en guarda por 8 meses en roble francés (80%) y roble americano (20%)

Análisis:
Alcohol: 13,8 % vol.
Azúcar Residual: 2,6 g/L
Acidez Total: 5,5 g/L in $C_4H_6O_6$
PH: 3,50

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

Exports // 17 Oriente 931, Talca, Chile - Phone: (56) 712265587- exports@elaromo.cl - www.aromo.cl