



CARMENERE



CARMENERE

14% ALC / 750 ML

Premium Carménère Lenclos selección de uvas de micro clima, variedad de uva originaria de Médoc en Bordeaux Francia, siendo una de las variedades mas antiguas de Europa.

Se extinguió en el viejo continente en 1867 a causa de la plaga de filoxera, pero gracias a la importación de esta cepa a Chile años antes, Bordeaux pudo volver a contar con ella.

Carménère Lenclos es un vino aterciopelado con una boca de berries rojos y especias, con tendencias a chocolate negro y notas complejas del roble francés.

Premium Carménère Lenclos selection of micro climate grapes, grape variety originating from Médoc in Bordeaux (France), being one of the oldest varieties in Europe.

In 1867 the phylloxera plague killed it but thanks to Chile who imported it before, it still exist in Bordeaux.

Carménère Lenclos a mouth of red berries, spices, with tendencies to dark chocolate with complex notes French oak.

Perfect combination for all kinds of food, such as meat, pasta, cheese, it is recommended to decant and serve at a temperature of 17°C - 19°C.

WINE OF CHILE