



Grado Alc. 12%GL / °GL / 12 % Alc.Vol.
Grado Alc. 12,5%GL / °GL / 12,5 % Alc.Vol.
Grado Alc. 13%GL / °GL / 13 % Alc.Vol.
Grado Alc. 13,5%GL / °GL / 13,5 % Alc.Vol.
Grado Alc. 14%GL / °GL / 14 % Alc.Vol.
Grado Alc. 14,5%GL / °GL / 14,5 % Alc.Vol.

Medidas: 60x95 mm

Barniz: Mate

Papel: Cuvée Martelé lineal blanco 90 gms.

Sist. de Imp: Rollo Salida 4

CARMENÈRE 2010

D.O. VALLE DE RAPEL

Este Leyda Carménère proviene de un viñedo plantado sobre laderas, en el Valle de Rapel, Chiloé, que Carménère fue trasplantada de Bunges en el siglo XIX y fue plantada a lo largo de Chile por los primeros vitícolas del país. El Carménère es raramente producida en otras partes del mundo y por lo tanto es considerado como una cepa típicamente Chilena. Un vino tan intenso, una vinificación cuidadosa y una guarda de 10 meses en barricas de roble francés hace que las claves para producir este vino. Con mucho carácter, aromas de especias y un buen equilibrio de moras y pimienta al final, este Carménère es el vino perfecto para compartir en cualquier ocasión.

CARMENÈRE 2011

D.O. VALLE DE RAPEL

Este Leyda Carmen proviene de un vivero plantado sobre laderas en el Valle de Cachapoal. La cepa Carmenére fue traída de Burdeos en el siglo XIX y fue plantada a lo largo de Chile por los primenses vitícolas del país. El Carmenére es seriamente producida en otras partes del mundo y por lo tanto es considerado como una cepa típicamente Chilena. Un manejo vitícola intenso, una vinificación cuidadosa y una guarda de 10 meses en barricas de roble francés es lo que las claves para producir este vino. Con mucho carácter, aromas de especias y un buen equilibrio de moras y pimienta al final, este Carmenére es el vino perfecto para compartir en cualquier ocasión.

Colores

Negro Troquel P Cool
Gray 10 II

Terminaciones: