

**KOYLE RESERVA
 CARMENERE 2009
 CHILE**

Notas de Cata	Un estilo elegante y puro, con notas a moras, pimientos rojos, grosellas rojas y hierbas. Un vino complejo y profundo, con una textura agraciada y con un final asombrosamente largo y persistente.
Denominación de Origen	Valle de Colchagua, Chile.
Guarda	60% del vino por 12 meses de barrica francesa.
Filtración	Una filtración suave antes del embotellamiento.
Rendimientos del Viñedo	1,5 kgs por planta (4,2 toneladas por acre)
Varietades de uva	85% Carmenere, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Syrah
Recomendaciones de guarda	Hasta 5 años.
Temperatura de servicio	Entre 16° y 18°C.
Decantación	Recomendamos decantar 30 minutos antes de beber.

Análisis Básico

Alcohol	14
pH	3,65
Acidez Total (H2 SO4)	3,15 g/lit.
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,52 g/lit.
Azúcar residual	2,45 g/lit.
SO2 Libre	0,025 g/lit.

