


**Notas de Cata**

Intenso color rojo oscuro, con reflejos morados  
 Aroma de mora y cassis frescos, con notas de pimentón verde  
 En boca, tiene una buena concentración de fruta, buen volumen y taninos redondos  
 Ideal para acompañar carnes asadas, cordero al palo.  
 Servir a temperatura ambiente.

**Descripción Técnica**
**Microbiológica** (RSA, DS 977)

Parámetro	Limite Ufc/ml
Hongos	<50
Levaduras	<50
R. Total	<50
Bact. Acéticas	<50
S. Aureus	<10

**Físicos-Químicos**

Parámetro	Especificaciones
Alcohol	12.5° - 13 °
Ac. Volátil	< 0.8
Ac. Total (gr/lt. H2SO4)	3.3 – 3.6

**Vino Carmenere**

Parámetro	Especificaciones
pH	< 3.7
SO2 L	40
SO2 T	< 200
Azúcar Residual (gr/lt)	< 2
NTU	< 30

\*La información analítica corresponde a una guía standard según nuestra experiencia, sin embargo podemos adaptarla a los requerimientos de cada cliente.

**Vida Útil y Condiciones del Almacenamiento del Producto**

36 meses, Bajo Condiciones de Temperatura Controlada.

**Potencial Consumidor**

Este producto puede ser consumido por la población adulta excepto embarazadas y aquellos consumidores que puedan presentar reacciones alérgicas al SO2.

**Almacenamiento**

Almacenar de acuerdo a variedad y tipo de envase.

**Mercados**

Mercado Nacional, Mercado Exportación.

**Regulaciones y Exigencias del Mercado**

Nacional: Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977. Ley de Alcoholes 18.455, Regulación Externa OIV.

