

# Alchemy

Premium Wines

## ALCHEMY GRAND CUVEÉ



### **DESCRIPCIÓN**

Alchemy Grand Cuvée es un vino cosechado y desgranado a mano, fermentado con levaduras nativas, prensado suavemente y guardado en barricas de Roble Francés por gravedad.

Se caracteriza por tener un color púrpura intenso, con aromas a frutos negros del bosque, violetas, especias, cedro y café. Amplio en boca, con taninos medios y final largo.

**Maridaje :** Carnes de caza, pastas, guisos, quesos maduros, charcutería.

**Composición :** 70% Carménère, 17% Malbec y 13% Syrah.

**Denominación :** Valle del Cachapoal, Chile

**Alcohol :** 14.1 %

**Crianza en barricas :** 18 meses en Roble Francés

**Producción :** 7.200 botellas

**Potencial de guarda :** 20 años

**Temperatura recomendada :** 16 °