



VARIETALES MENDOCINOS

Carcassonne presenta sus variedades, elaborados con uvas de la Finca Carcassonne en Agrelo, Luján de Cuyo en Mendoza, y siguiendo sus tradicionales métodos pero con resultados más delicados y especiales ofreciendo una línea de productos que se adapta al gusto de cada consumidor. El Merlot es una cepa oriunda de Bordeaux, Francia. Es un vino ideal para beber joven, su mayor virtud es la carencia de notas agresivas y ásperas. La crianza en botella lo perfecciona y lo vuelve complejo con notas destacadas de cedro y toques ahumados. Es ideal para acompañar pastas con salsas, aves de todo tipo y carnes rojas. Las uvas Syrah tienen su origen en Asia Menor (Persia). Se desarrollaron plenamente en el valle del Río Ródano - Francia. Este varietal tiene gran aceptación en Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos. Es ideal para acompañar platos mediterráneos a base de arroz, pastas y carnes rojas, especialmente cordero. La uva Chardonnay es considerada la reina entre las variedades blancas. Compleja, delicada y de aromas atractivos es utilizada como base del Champagne, aportándole elegancia. Ideal como aperitivo y acompañando salmón ahumado, ostras, pescados y aves.

MERLOT

Composición: 100% uva Merlot.
Fermentación: En tanques de acero inoxidable con una maceración de 28 días a 28 /30 °C.
Alcohol: 13% en vol.
Acidez Total: 6 g/l en tartárico. Ph: 3,46
Características: De color rojo rubí intenso, con aromas a guindas, flores rojas con un toque ahumado. En la boca se presenta suave y con buen cuerpo.



SYRAH

Composición: 100% uva Syrah.
Fermentación: 70% en tanques de acero, luego de una maceración, 28 días a 28 /30 °C, el 30% permaneció en barricas francesas durante 9 meses.
Alcohol: 13% en vol.
Acidez Total: 5,70 g/l en tartárico. Ph: 3,58
Características: Rojo violáceo intenso. Su definido aroma a especias recuerda a pimienta y clavo de olor, también a chocolate, higos secos y regaliz.



CHARDONNAY

Composición: 100 % uva Chardonnay.
Fermentación: 70 % en tanques de acero a 15 °C, y el 30 % restante fermentó en barricas francesas.
Alcohol: 13,6 % en vol.
Acidez Total: 5,7 g/l en tartárico. Ph: 3,38
Características: De color amarillo dorado. Su aroma es delicado y complejo, con notas de frutas tropicales, vainilla y avellana. En la boca es fresco y suntuoso y con final a manteca. El pasaje por madera le da armonía.

