SERENO

GRAN RESERVA

CUATRO ALMAS
WINES

RED BLEND

Denominación de Origen: Valle del Maipo Andes
Composición: Cabernet Sauvignon · Carmenere · Merlot
Alcohol: 14% vol.
pH: 3,65
Crianza en barrica: 12 meses en barrica francesa
Cosecha: Vendimia manual en cajas de 10 kilos
Fermentación: Fermentación con levaduras nativas y maceraciones prolongadas para potenciar estructura, complejidad y suavidad

Suelo
Suelos de origen aluvial, profundos y pedregosos, con excelente drenaje y presencia de gravas y arcillas que favorecen una madurez equilibrada y una estructura firme. Estas condiciones permiten un desarrollo radicular profundo y una expresión intensa y compleja en el ensamblaje.

Clima
Clima mediterráneo del Maipo Andes, caracterizado por veranos cálidos y secos y noches frescas influenciadas por la Cordillera. Esta marcada amplitud térmica es clave para lograr fruta intensa, taninos pulidos y un equilibrio natural que favorece ensamblajes complejos y sedosos.

Cosecha
La vendimia entregó uvas de excelente concentración y madurez fenólica. Las variedades se cosecharon y vinificaron por separado, potenciando su aporte individual:

- Cabernet Sauvignon: estructura, profundidad y fruta negra.
- Carmenere: suavidad especiada y textura sedosa.
- Merlot: complejidad aromática y amplitud en boca.

El resultado es un blend equilibrado, expresivo y elegante.

Notas de cata
Presenta un color rojo profundo con matices violáceos. En nariz destacan los frutos negros —moras, arándanos— complementados por notas de pimienta dulce, vainilla, moca y un matiz floral o terroso que aporta profundidad.

En boca es redondo, envolvente y sedoso, con taninos maduros y pulidos, cuerpo medio-alto y un final largo y sabroso. Un blend complejo pero sumamente amable y delicioso: elegante sin perder cercanía, serio pero disfrutable.

Maridaje
Perfecto para acompañar risottos de hongos, carnes magras a la plancha con hierbas o pesto, lasaña de berenjenas, pastas sabrosas y curry suave. También ideal para noches de música, momentos de contemplación o como regalo gracias a su etiqueta artística.