

פרונטרה קרמנר

Frontera Carmenere אזור גידול:

העמק המרכזי. **זן ענבים:** קרמנר.
תהליך ייצור: בציר ישני ומכני במהלך
חודש אפריל. 40% מהיין התיישן במשך
3 חודשים בחביות אלון אמריקאיות. **על**
היין: בעל גוון סגול עמוק וניחוחות
עשירים של שזיפים שחורים, אוכמניות
ושוקולד. מהנה מאוד עם רמזים
לתבלינים ולעץ האמריקאי.



תכונות המוצר

ארץ:	צ'ילה
יקב:	קונצ'ה אי טורו
כשרות:	לא כשר
סוג יין:	יין אדום
זן ענבים:	קרמנרה
מידת יובש:	יבש
נפח:	750