

Bemol



Viña Napoli
Desde 1998

GRAND RESERVE
CARMÉNÈRE | 2021



La pasión por el piano traspasó generaciones e inspiró a la familia a elaborar **Bemol**, donde sus notas entregan finas alteraciones que marcan el compás. En los viñedos del “Valle de Colchagua” la línea “*Grand Reserve*” representa el equilibrio y calidad en su elaboración.

Valle: Colchagua

Variedad: 100% Carménère

Alcohol: 14,0%

Guarda: 12 meses en roble francés.

Vendimia y Clima

Clima mediterráneo templado, con régimen pluviométrico y un amplio rango entre las temperaturas diurnas y nocturnas. La precipitación anual está concentrada en los meses de invierno, y durante verano nuestros viñedos reciben brisas costeras durante la tarde que ayudan a concentrar la maduración de la vid. Vendimia a mano con doble selección en el viñedo, cosecha realizada durante segunda quincena de abril.

Vinificación

Maceración: 20 a 25 días con temperatura controlada.

Extracción: Remontaje tradicional.

Fermentación: Prolongada con temperatura entre 27°C a 29°C para obtener más color y estructura. Maceración post fermentativa por 2 semanas. Fermentación maloláctica completa.

Notas de cata

Nuestro Carménère tiene un color rojo intenso con reflejos violáceos. En nariz muestra intensas notas de cereza licorosa y madera recién cortada. En paladar es amplio y estructurado, finaliza con elegante persistencia.

Maridaje

Este vino invita a disfrutarlo junto a quesos suaves, pastas y asado de cerdo.

Bemol



Viña Napoli
Desde 1998

GRAND RESERVE
CARMÉNÈRE | 2021



The passion for the piano crossed generations and inspired the family to develop **Bemol**, where its notes deliver fine alterations that mark the beat. In the vineyards of the "Colchagua Valley" the "Grand Reserve" line represents balance and quality in its production.

Valley: Colchagua

Variety: 100% Carménère

Alcohol: 14,0%

Aging: 12 months in French oak.

Harvest and Climate

Temperate Mediterranean climate, with rainfall regime and a wide range between daytime and night time temperatures. The annual precipitation is concentrated in the winter months, and during the summer our vineyards receive coastal breezes during the afternoon that help to concentrate the maturation of the grapes. Harvested by handpicked with double selection in the vineyard, harvest carried out during the second half of April.

Winemaking

Maceration: 20 to 25 days with controlled temperature.

Extraction: Traditional pump-over.

Fermentation: Prolonged with a temperature between 27°C to 29°C to obtain more color and structure. Post fermentative maceration for 2 weeks. Complete malolactic fermentation.

Tasting Notes

Our Carménère has an intense red color with violet reflections. On the nose it shows intense notes of liqueur cherry and freshly cut wood. On the palate it is broad and structured, ending with elegant persistence.

Pairing

This wine invites you to enjoy it together with soft cheeses, pastas and roast pork.

Bemol



Viña Napoli
Desde 1998

GRAND RESERVE
CARMÉNÈRE



The passion for the piano crossed generations and inspired the family to develop **Bemol**, where its notes deliver fine alterations that mark the beat. In the vineyards of the "Colchagua Valley" the "Grand Reserve" line represents balance and quality in its production.

ADDITIONAL INFORMATION

Natural Cork
45 x 24 mm



Complex Cap
Viña Napoli
Black Foil



Bottle
Color: Green
Height: 303 mm
Weight: 730 grs
Chopped: 47 mm



Viña Napoli Case
6 Bottles 750ml
12 Bottles 750ml

