

## Pupilla Carménère



<b>KRAJ</b>	Chile
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	15.00 st.C
<b>REGION</b>	Central Valley
<b>SZCZEP</b>	Carmenere
<b>RODZAJ</b>	Półwytrawne
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	AWC Vienna 2012, Chilijski Producent Roku 2013

### Aromat:

Głęboki karminowy kolor. Intensywny aromat ciemnych owoców – śliwki i wiśni z dodatkiem ziół, pieprzu, kawy i odrobiną tytoniu.

### Smak:

Na podniebieniu bogate i okrągłe, dominuje czarna porzeczka, jeżyna, z pikantnymi przyprawami i czekoladą. Miękkie taniny, aksamitny finisz.

### Potrawy:

Makaron amatriciana, stir fry z wołowiną

Luis Felipe  
Edwards

W 1976 roku właściciele winnicy Luis Felipe Edwards nabyli część terenów zwanych Fundo San Jose de Peguillay w okolicach Nancagua. Odrodzili winnice, które zostały zasadzone na tej ziemi w latach pięćdziesiątych wprowadzając uprawy nowe i bardziej urozmaicone, podnosząc tym samym standard dawnej winnicy. Zasady, jakimi rodzina Edwards kieruje się w swojej działalności to przede wszystkim utrzymywanie kontroli i zarządzania w rękach członków rodziny, produkcja wina tylko z własnych winogron, budowanie solidnych i trwałych relacji z importerami, połączenie dobrej dla klienta ceny z wysoką jakością wina, ciągły rozwój i kreatywność we wprowadzaniu innowacji, szacunek dla pracy zbiorowej. W ciągu 40 lat istnienia winnica wyprodukowała imponującą ilość wina eksportowanego na cały świat.

W 2013 r. winnica

Luis Felipe Edwards została wybrana Chilijskim Producentem Roku w prestiżowym konkursie winiarskim - AWC Vienna, gdzie do konkursu stanęło 1760 producentów z 37 krajów.