

COSTA PACÍFICO CARMÉNÈRE

Este Carménère tem uma cor vermelho rubi profundo. O nariz apresenta aromas a amoras, especiarias pouco picantes e tabaco. Notas de chocolate, baunilha e pimenta muito bem integradas aumentam a sua complexidade. Os taninos são suaves, de grande riqueza e persistentes. Este Carménère se mostra limpo e vibrante, com um fim de boca bastante longo.



VINHA

Região	Valle Central, Chile
Solo	Aluvial de textura franca
Clima	Mediterrâneo, semiárido
Variedades	Carménère e Cabernet Sauvignon
Colheita	Manual e Seletiva



VINIFICAÇÃO

Desengace total; Maceração pré-fermentativa a frio por 12 dias; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, a temperatura controlada de 26°C; Fermentação malolática completa e espontânea em tanques de aço; Amadurecimento de 30% do vinho em barricas de carvalho francês e americano por 6 meses e os 70% restantes em aço inox.



ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração vermelho rubi profundo.
Olfato	Pimenta branca, amora, ameixa e leve toque de outras especiarias, forte tipicidade.
Gosto	Vinho de médio corpo, com volume de boca interessante, taninos persistentes, equilibrado e de acidez presente.



HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes vermelhas como ossobuco ou cordeiro cozido lentamente, pato assado com molho de mirtilo e queijos de pasta semidura.

