

## COSECHA CARMÉNÈRE

## CHILE

É um Carménère didático, que revela os aromas e sabores típicos da variedade. Um vinho equilibrado, com taninos doces e corpo médio. As uvas fermentam em tanques de aço inoxidável para preservar sua pureza.



## CATEGORIA

Vinho

## TIPO

Tinto

## PRODUTOR

Viña Tarapacá

## UVAS

Carménère

## SAFRA

2025

## TEOR

ALCOÓLICO

13%

## SERVIÇO

14°C

## DISPONÍVEL

750 ml

## HARMONIZAÇÃO

carnes, queijos de sabor suave, massas com molhos leves

## VINIFICAÇÃO

- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ estabilização e engarrafamento;

## NOTAS DE PROVA

Cor: rubi;

Aroma: revela aromas e sabores da variedade. Mostra notas de frutas negras, pimenta, canela, chocolate;

Sabor: na boca é equilibrado, tem taninos doces e corpo médio. O vinho não tem contato com carvalho para preservar sua pureza.