

RESERVA RED BLEND BIODIVERSIDADE

VALE CENTRAL · CHILE

Cabernet Sauvignon e Carménère figuram neste Red Blend. Notas de frutas vermelhas estão mescladas a notas de especiarias e um elegante toque tostado aportado pela madeira. Um vinho com taninos suculentos e elegantes e um final agradavelmente frutado.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Cabernet Sauvignon e Carménère

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
14%SERVIÇO
14°CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Queijos, massas, carnes
vermelhas;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada;
- ◆ assim que as uvas chegam à vinícola passam por uma maceração pré-fermentativa durante 24 horas, com o objetivo de extrair o máximo de cor e aromas. Cada variedade é vinificada separadamente;
- ◆ a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada, mantida em torno de 28°C durante aproximadamente 7-10 dias. Durante esse período realizou-se frequentes e suaves remontagens a fim de obter um vinho com boa cor e caráter varietal;
- ◆ terminada a fermentação o vinho passa por um estágio de 8 meses em barricas francesas;
- ◆ estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi com reflexos violáceos;

Aroma: frutas vermelhas e pretas como ameixas e amoras estão mescladas a notas de especiarias e um elegante toque tostado aportado pela madeira;

Sabor: taninos suculentos e elegantes. Com boa estrutura e final agradavelmente frutado;