

VARIETAL RED BLEND BIODIVERSIDADE

VALE CENTRAL · CHILE

Elegantes notas de frutas negras e taninos macios são aportados pela Syrah. A Cabernet Sauvignon contribui com aroma frutado perfeitamente entrelaçado a notas tostadas da madeira. Um vinho macio e redondo, taninos suaves e bem integrados, corpo médio, acidez equilibrada e final frutado, fácil e agradável.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tnto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Cabernet Sauvignon e Syrah

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

14°C

DISPONÍVEL

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;
- ◆ erminada 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: elegantes notas de frutas pretas e taninos macios são aportados pela Syrah. A Cabernet Sauvignon contribui com aromas frutado perfeitamente entrelaçadas a notas tostadas da madeira;

Sabor: macio e redondo, taninos suaves e bem integrados, corpo médio, acidez equilibrada e final frutado, fácil e agradável.