

BICENTENARIO GRAN RESERVA CARMENÈRE

Valle del Maule - Chile



 93 Pontos Decanter
Medalha de Ouro Catad'Or W

Como um tributo aos 200 anos de independência do Chile, "Casa Donoso" produz este vinho que entrega em cada copo a tradição do vale e abre a alma do Chile para o mundo.

 86% Carmenère, 8% Malbec e 7% Cabernet Sauvignon


Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,89 g/l

Acidez Total: 7,2 mEq/l


PH: 3,63


Vinificação: A colheita é manual e realizada entre os meses de Abril e Maio. Na vinícola passa por mesa de seleção, a maceração pré-fermentativa dura 3 dias com temperaturas entre 10-12°C em tanques de aço inoxidável, a temperatura de fermentação final é de 27 - 28°C e dura entre 15 a 20 dias, com 4 remontagens diárias, cuja finalidade de obter estrutura, concentração e oxigenar para suavizar os taninos.

 60% do vinho passa por 12 meses em barrica francesa (70%) e americana (30%) de segundo até terceiro uso.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Intensa cor vermelha com bordas violáceas.

 Refinados aromas a framboesa e groselha, como também especiarias sutis.

 Na boca de taninos balanceados e amigáveis, interessante tostado devido a sua guarda em barricas de carvalho, termina com um elegante final.

Harmonização: Se recomenda servir com finos e magros cortes de rés, ampla gama de carnes brancas e massas.

 Decantar e deixar o vinho respirar meia hora. Servir a 18 °C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br