

FARO RESERVA CARIGNAN

Quando aberta, uma garrafa de vinho é capaz de nos levar a sentir novas sensações. Através desse princípio, o objetivo dos vinhos Faro é levar para o consumidor toda intuição, instinto e inspiração que os enólogos têm ao elaborar vinhos com alto nível de qualidade. Junto a isto soma-se a confiança, responsabilidade e respeito nos quais os produtores têm pelo meio ambiente e todo trabalho em equipe desenvolvido na produção destes vinhos.



Vale de Curicó - Chile



100% Carignan



Colheita manual, maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias, fermentação alcoólica com leveduras comerciais por 7-10 dias, fermentação malolática espontânea por 30 dias.



Envelhece em barricas de carvalho de 2º e 3º uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor violeta bordeaux com tonalidades púrpura brilhantes.



Frutado, com aromas de ameixas pretas e azeitonas, com suaves notas especiadas.



Na boca é persistente e tem estrutura média.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes de caça, ensopados e charcutaria.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 5,5 g/l

Açúcar: 3,9 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO