

ENCIERRA UNIQUE BLEND 5 CASTAS

A história da vinícola data de 1765, quando os proprietários plantaram as primeiras variedades francesas nos solos de Colchagua.



Vale de Colchagua - Chile



35% Carmenere, 25% Cabernet sauvignon, 20% Syrah, 10% Petit Verdot e 10% Mourvedre



O processo de vinificação ocorre por alimentação por gravidade em tanques de concreto de pequena capacidade.



Envelhece 12 meses em barris de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi.



No aroma se apresenta predominantemente notas de frutas negras como groselheira-preta e cereja negra.



No paladar é frutado, harmônico entre a suavidade das frutas negras ao chocolate se tornando adorável e exuberante. O vinho é sustentado por cerejas vermelha e amoras, bem balanceado com taninos finos e especiarias como pimenta preta que se apresenta no final.



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



É ideal para pratos condimentados, como carne vermelha a caçarola, assados de tira, carnes de caça, como javali e veado, combina com queijos maduros como roquefort.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,9%

Açúcar: 2,56 g/l

Acidez Total: 3,72 g/l

PH: 3,56



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO