

ENCIERRA CARMENÈRE CUARTEL 159

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



Vale de Colchagua - Chile



100% Carmenere



A colheita é feita a mão, ocorre em abril buscando o frescor em um ano quente, o processo de vinificação é efetuado em tanques de concreto.



Envelhece 12 meses em barris de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi, intenso e brilhante.



O aroma é suave de frutas negras e especiarias.



Na boca é encorpado, com acidez moderada, trazendo notas das frutas negras e um toque amadeirado, final longo e fresco.



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



Todos os tipos de carnes vermelhas grelhadas ou assadas, queijos envelhecidos e massa com molho bolonhesa.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 3,13 g/l

Acidez Total: 3,13 g/l

PH: 3,59



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO