

TAGUA TAGUA GRAN RESERVA CARMENÈRE

A uva Carménère é outra variedade originária de Bordeaux. No século XVIII era uma casta comum nos vinhedos do Médoc, mas se tornou uma raridade por lá. Levada para o Chile no século XIX, durante muito tempo a uva Carménère foi confundida com a casta Merlot. Somente em 1994, nos vinhedos da Viña Carmen na região do Chile, ela foi corretamente identificada pelo ampelógrafo Jean-Michel Boursiquot (profissional que estuda, identifica e classifica os tipos de uva).



Valle de Rapel - Chile



100% Carménère



Fermentação alcoólica entre 27 a 29°C, para obter melhor cor e estrutura. Se completa e complementa com fermentação maloláctica.



Envelhece 12 a 14 meses em barricas francesas grão fino de primeiro a terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi.



No nariz é mentolado, especiarias e pimenta negra intensificada pela passagem na madeira.



No paladar, a acidez é altamente balanceada, seus taninos são onipresentes e o final é longo e pausado.



Temperatura de serviço entre 18°C a 20°C.



Uma boa entranha é excelente companhia deste vinho. Também pode ser boa companhia de uma tradicional torta salgada de milho.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,79 g/l

Acidez Total: 3,46 g/l

PH: 3,52



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO