

FARO RESERVA CARMENÈRE

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% Carménère



Após a colheita manual, as uvas foram desengaçadas e o mosto foi fermentado utilizando-se levedura selecionada, durante 6 a 8 dias, entre 24 e 26°C (fermentação alcoólica). A fermentação malolática foi realizada por fermentação natural.



Envelhece 06 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi escuro.



Aroma de frutas negras, principalmente amora, pimenta negra.



Na boca estrutura média e longa persistência, com um tanino envolvente e elegante.



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



Ideal com carnes assadas ou com molhos suculentos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,65 g/l

Açúcar: 3,6 g/l

PH: 3,61



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO