

ARESTI RESERVA CARMENÈRE

Valle de Curicó - Chile



Em 1951, Don Vicente Aresti A. estabeleceu o Vinhedo Aresti na propriedade Bellavista, no vale do Curicó. Na mesma época, esse caminhão amarelo era usado em cada colheita. Desde então, o caminhão tem sido um ícone do nosso armazém.

 100% Carmenère


Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2 g/l


Acidez Total: 5 g/l


PH: 3,6


Vinificação: Após a colheita manual, o processo de fermentação é realizado em tanques de aço inoxidável, a uma temperatura próxima a 25°C, a fim de preservar as características da fruta.

 Envelhece entre 8 e 10 meses em barricas de carvalho francês e americano 80% do vinho.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelha.

 No aroma notas sutis da variedade que combinam com baunilha e mocha.

 Na boca apresenta-se macio e prolongado, grande concentração, taninos maduros e final persistente.

Harmonização: Cordeiro, carne assada, lasanha, frango grelhado, presunto, patê e queijos como o Cheddar, Gouda ou Brie.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br