

TRISQUEL GRAN RESERVA CARMENÈRE

Valle de Curicó - Chile



 92 Pontos Descorchados

Trisquel é uma expressão do clima, terra e água. Três elementos que juntos e equilibrados, dão vida ao vinho. Três espirais convergentes, três texturas.

 100% Carmenère


Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2 g/l


Acidez Total: 5 g/l


PH: 3,6


Vinificação: As uvas são introduzidas em tanques de fermentação e depois transferidas para barricas de carvalho francês e americano, onde continuam sua evolução e ganham complexidade.

 Envelhece entre 8 e 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor rubi.

 Nariz frutado no qual cereja madura, geléia de morango e notas de ameixa fresca são misturadas com notas sutis de chocolate amargo.

 Na boca, surpreende com uma estrutura firme e vibrante que dá lugar a um final doce.

Harmonização: Cordeiro, presunto, patê e queijos como Cheddar, Gouda e Brie.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br