

Magis Carmenère

País de origem

Chile

Produtor

Terramater

Região

D.O Valle de Curicó

Safra

2016

Videiras

Carmenère

Solo

Aluvial

Colheita

Manual

Vinificação

Aproximadamente 5 dias de maceração a frio. Fermentação termo controlada entre 26 a 28 °C. Leveduras selecionadas. Três remontagens diárias. Por volta de 25 dias de maceração com a casca. Fermentação maloláctica completa.

Maturação

De 12 a 14 meses em barril de carvalho Francês

Gradação Alcoólica

13,5%

Análise Sensorial

De 5 a 7 dias de maceração a frio. Fermentação termo Controlada em 25 a 28 a °C. Leveduras selecionadas. Por volta de 4 remontagem por dia. Seguido de 20 dias de maceração com a casca. Fermentação maloláctica completa em barrica.

Harmonização

Também com comida italiana como risoto, massas pratos a base de pescado.

Temperatura de serviço

Entre 15 e 16 °C

