

Vineyard Reserva Cabernet-Carménère

País de origem

Chile

Produtor

Terramater

Região

D.O Curicó

Safra

2017

Videiras

Cabernet Sauvignon e Carménère

Solo

Aluvial

Colheita

Manual

Vinificação

São 5 dias de maceração frio. Leveduras selecionadas. Fermentação com temperatura controlada em 28 °C. Total de 4 remontagem diárias, 15 dias de maceração com a casca. Fermentação malolática completa.

Maturação

12 meses em carvalho Francês

Graduação Alcoólica

13%

Análise Sensorial

De uma cor vermelho púrpura, como reflexos violetas. Apresenta aromas de frutas em compota. Na boca é potente e pleno, com taninos fortes e redondos.

Harmonização

Carnes de sabor leve, com temperos a base de especiarias.

Temperatura de serviço

Entre 17 e 18 °C

