

MONTAÑA

- DE CHILE -

Classic

- CARMÉNÈRE -

VARIEDADE

Carménère

ORIGEM

Valle Central, Chile.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO



Cor vermelha intensa com reflexos violetas.



Notas expressivas de amora e tabaco, com um toque de especiarias.



Entrada suave de boca, de corpo médio, taninos sedosos.

HARMONIZAÇÃO



Queijos, carnes vermelhas.

SERVIR A



CONDIÇÕES DE GUARDA ÓTIMA

Temperaturas: 8°C a 20 °C

Umidade: 65% a 75%

Sem luz direta na garrafa.

POTENCIAL DE GUARDA

3 anos.



SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaladeira vertical e latada

SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

COLHEITA

Colheita manual e mecanizada
Segunda quinzena de Abril.

VINIFICAÇÃO

Maceração curta de 10-12 dias com remontagens abertas. Temperatura de fermentação: 26-28°C.

GUARDA

Vinho mantido com suas borras finas em tanques de aço inoxidável até ser engarrafado.