

# MONTAÑA

- DE CHILE -

## RESERVA

### VARIEDADE

Carménère

### ORIGEM

Valle Central, Chile.

### NOTA DE DEGUSTAÇÃO



Cor vermelha rubi intensa com toques violetas.



Nariz muito expressivo com toques de amora, mocha e notas de especiarias.



Boca concentrada e com final intenso e sedoso.

### 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

5 anos.



### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada

### SOLO

Solo profundo e rochoso com textura franco-arenosa.

### 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 de duas semanas, extração suave e temperaturas entre 26 e 28°C.

### GUARDA

Por três meses o vinho é mantido sobre suas borras finas em contato com carvalho francês. Em seguida, continua em tanques de aço inoxidável até ser engarrafado.