

CORDILLERA CARMENÉRE 2022

A linha Cordillera está focada em mostrar a melhor expressão de uma variedade em um vale específico. No caso deste vinho, Carmenére, foi selecionada a área de Peumo, no vale do Cachapoal, reconhecida no Chile pela qualidade da sua Carmenére.



Visual

Cor de grande intensidade



Aroma

Expressa com força o caráter de casta Carmenére (frutas do bosque, eucalipto e couro), com notas de especiarias tostadas.



Paladar

Apresenta grande amplitude e taninos arredondados, e final persistente.

Castas

100% Carmenere

Vinificação

Tempo de maceração: 20 dias

Tipo de fermentação: Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável.

Fermentação malolática 100% em barricas de carvalho francês.

Tempo de fermentação: 15 dias

Temperatura de fermentação: 24°C

Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: Em barricas de carvalho francês e fudre austríaco durante 12 meses.

16% em fudre novo, 16% em fudre de segundo uso e 68% em barricas de dois ou mais usos.

Formatos disponíveis

750ML | Cód.: 445 | EAN: 8410113006455