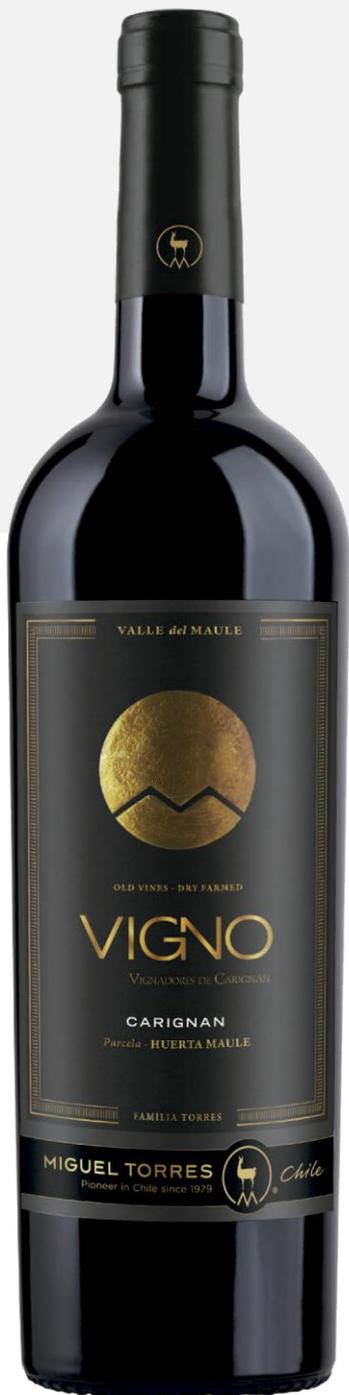


CORDILLERA VIGNO CARIGNAN 2019

Os antecedentes indicam que Carignan chegou ao Chile entre 1928 e 1947, para complementar os vinhos feitos com a cepa do país. Durante décadas, ele se perdeu em misturas de vinhos a granel até que, nos anos 80, Miguel Torres, com seus tanques de aço inoxidável recém-chegados, insiste em revitalizá-lo.



Visual

Intensa cor rubi



Aroma

Aroma floral e frutado, sobre fundos tostados provenientes do estágio em barricas.



Paladar

No paladar é largo, com excelente fluxo. As notas de aroma são complementadas com notas de louro e hortelã.

Castas

100% Carignan

Vinificação

Tempo de maceração: 13 dias. Tipo de fermentação: tanques de aço inoxidável. Fermentação malolática 100% em barricas de carvalho francês.

Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: 14 meses em barricas de carvalho francês.

Idade das vinhas: 9 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 444 | EAN: 8410113006486