

CORDILLERA VIGNO CARIGNAN 2020

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, com nuances herbáceos.



Paladar

O paladar é amplo, com excelente persistência. As notas aromáticas são complementadas por toques de louro e menta, culminando num final agradável que proporciona uma sensação final muito prazerosa.



Castas

100% Carignan

Vinificação

Tempo de maceração: 14 dias.

Fermentação alcoólica: 9 dias, com leveduras indígenas em tanques de aço inoxidável a 24°C.

Fermentação malolática: 100% em barricas de carvalho francês.

Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: 24 meses em barricas de carvalho francês.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 444 | EAN: 8410113006486