

MANSO VELASCO 2020

Uma homenagem ao governador do Chile, Manso de Velasco. Homem corajoso e empreendedor, conhecido por sua força no campo de batalha e fundador da cidade de Curicó, onde se encontram estas videiras. Manso de Velasco é consagrada exclusivamente ao Cabernet Sauvignon que produz este vinho a partir de Pigmento intenso e profundo. Este vinho é feito apenas com vinhedos acima de 100 anos.



Visual

Intensa cor rubi escura.



Aroma

Delicioso aroma com notas clássicas de pequenos frutos negros e vermelhos. Nuances de ervas como verbena e louro.



Paladar

Paladar de grande elegância, com envolventes e suaves taninos, prolongados acordes frutais e de especiarias que se complementam com toque final de notas de madeira.

Castas

100% Cabernet Sauvignon

Vinificação

Tempo de maceração: 19 dias. Tempo de fermentação: 9 dias.
Temperatura de fermentação: 26°C

Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: Estágio em barricas de carvalho francês e fudres de carvalho alemão durante 18 meses. 22% barricas de segundo uso, 22% barricas de segundo uso, 62% fudres de carvalho alemão de primeiro uso

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 466 | EAN: 8410113005311