

MANSO VELASCO 2021

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 por delicadas notas frutadas e especiarias, que se completam no final com sutis toques de madeira.

Castas

100% Cabernet Sauvignon

Vinificação

Tempo de maceração: 30 dias.

Fermentação alcoólica: 15 dias a 24 °C, com leveduras nativas.

Fermentação malolática: em barricas de carvalho francês (100%)

Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: Barricas de carvalho francês e fudres de carvalho alemão durante 18 meses.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 466 | EAN: 8410113005311