ORGANIC & REGENERATIVE
MIGUEL TORRES
CHILE 1979

PARCELAS DE MANSO 2020

Manso de Velasco nasceu em 1985 como o primeiro vinho high-end de Miguel Torres Chile, sob a ideia de "Vino de Pago" introduzindo os conceitos de envelhecimento em carvalho novo e em garrafa. Dentro de sua história, tornou-se conhecido como um dos poucos Cabernet Sauvignon chilenos de alta qualidade produzidos fora do Vale do Maipo. Ao longo das suas décadas de história, Manso de Velasco tem sido o reflexo da paixão de Miguel Torres pela excelência e qualidade, tornando-se no vinho mais reconhecido e premiado da nossa adega.



Visual
Intensa cor rubi escura.

Aroma
Aroma refinado, com as notas clássicas de pequenas frutas negras e vermelhas e nuances de ervas como erva-luísa e louro.

Paladar
No paladar, tem grande elegância, com taninos macios e envolventes e longas notas frutadas e especiadas, que no final se completam com toques finos de madeira.

Castas
100% Cabernet Sauvignon

Vinificação
Tempo de maceração: 18 dias.
Fermentação alcoólica: 15 dias a 24 ºC, com leveduras nativas.
Fermentação malolática: em barricas de carvalho francês (100%)

Informação técnica
Álcool: 13,5%
Estágio: Barricas de carvalho francês e fudres de carvalho alemão durante 18 meses.

Formatos disponíveis
750ML | Cod.: 503 | EAN: 8410113557575