

GREEN ROAD CARMENERE 2023



VISUAL

Cor cereja, com tons violáceos.



AROMA

Frutos vermelhos, com notas balsâmicas e de especiarias.



PALADAR

Paladar agradável com taninos doces e redondos, final fresco e delicado.



CASTAS

100% Carmeneré

VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 10 dias. Fermentação alcoólica: 7 dias. Fermentação malolática em tanque de aço inoxidável.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%

Estágio: 50% do vinho passa por carvalho francês de 3 ou mais usos por 3 meses.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 558 | EAN: 8410113569172