

ALMADO 2020

100% orgânico e que fornece uma seleção exclusiva de vinhos com origem no vale do Maule. Uma Verdadeira Terra com Alma. Um vinho com certificação vegana. Elaborado a partir de quatro castas, destas Touriga Nacional, Malbec, Cariñena e Carmenère.



Visual

Vermelho com intensa camada violeta.



Aroma

No nariz, apresenta uma ampla gama de aromas, desde frutos silvestres frescos até ervas e infusões, o que lhe confere uma complexidade interessante.



Paladar

Na boca, é estruturado, com taninos granulados e uma acidez requintada que apresenta a faceta mais elegante das vinhas de sequeiro.

Castas

56% Cot Rouge (Malbec) -30% Cariñena
-8% Touriga Nacional -6% Carmenère

Vinificação

Maceração total: 21 dias.

Tipos de fermentação: Alcoólica (8 dias a 24°C) e malolática (100% em barrica neutra de carvalho francês, de 5 ou mais usos).

Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: 24 meses em barricas de carvalho francês neutro, de 5 ou mais usos. 10% barrica nova.

Prêmios

Añada 2018: 92 Puntos Descorchado (CHILE)

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 604 | EAN 8410113961808