

PREMIUM

FALERNIA NUMBER ONE

Tinto




SAFRA 2015


UVAS

50% Cabernet Sauvignon,
25% Carmenère e 25%
Syrah

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo
menos 3 anos.

 Boa presença de
madeira.

PAÍS

CL

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

15%

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas, com notas de baunilha e chocolate. No paladar, é encorpado, com caráter frutado e uma combinação de pimenta, chocolate branco e baunilha.

TERROIR

Uvas provenientes dos vinhedos Titon, a 350 metros de altitude e a 18 km do oceano Pacífico, e Pedregal, localizado na antiga bacia do rio Elqui a 650 metros de altitude.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em pequenas caixas de 15 kg, transportadas à adega, desengaçadas e suavemente esmagadas. Maceração de 48 horas a 10 °C para extração dos aromas frutados. A fermentação foi feita durante 10 dias, a temperaturas de 22-24 °C., com mais uma semana de maceração pós-fermentação. A fermentação malolática completa foi feita em tanques de aço inox. O vinho estagiou separadamente em barricas de carvalho francês (Cabernet Sauvignon e Syrah) e americano (Carmenère), durante 12 meses. Após o corte, o vinho passou mais três meses em tanques de inox antes do engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes e queijos maduros. Sirva a 18 °C.