

# PREMIUM

## FALERNIA CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

Tinto



**SAFRA** 2015

### UVAS

100% Carménère

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

**🔪** Guardar ou Beber.

**○** Madeira moderada.

### PAÍS

CL

### REGIÃO

Vale do Elqui

### PRODUTOR

Viña Falernia

### TEOR ALCOÓLICO

15%

### DEGUSTAÇÃO

Aroma muito intenso e frutado, com notas de baunilha e de chocolate branco. No paladar, o vinho é encorpado e aveludado.

### TERROIR

Os vinhedos estão localizados nas áreas de Vicuña, chamadas Río e Pedregal

### ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas tardiamente (no começo de junho), dois meses mais tarde que as outras variedades tintas para ganhar maior concentração, e foram parcialmente desidratadas. A fermentação foi feita em tanques de aço inox com pistões de revolvimento (pigeage) para garantir maior extração de taninos suaves e aromas de frutas maduras. O vinho (60%) estagia de seis a oito meses em barricas premium de carvalho americano.

### HARMONIZAÇÃO

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