

PREMIUM

FALERNIA CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

Tinto



PAÍS

CL

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

15%

AÇÚCAR

8,47 g/l

ACIDEZ

5,0 g/l

PH

3,78

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

SAFRA 2018

UVAS

100% Carmenère

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

🔪 Guardar ou Beber.

○ Madeira moderada.

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.