

PREMIUM

QUEREU RESERVA CARMÉNÈRE (COLCHAGUA)

Tinto



PAÍS

CL

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Quereu – Fox Wines

TEOR ALCOÓLICO

13,8%

AÇÚCAR

3,96 g/l

ACIDEZ

4,57 g/l

PH

3,59

DEGUSTAÇÃO

Aromas complexos de frutas escuras frescas e especiarias, características da varietal, elegantemente combinados com as notas provenientes da madeira. Um vinho equilibrado, com boa fruta, taninos macios e boa persistência na boca.

TERROIR

Vinhedos no vale de Colchagua

SAFRA 2016

UVAS

100% Carménère

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

As uvas foram desengaçadas e parcialmente prensadas; maceradas a frio por quatro dias antes da fermentação. A fermentação, com leveduras selecionadas, ocorreu em temperaturas entre 26-28°C. Foram feitas remontagens frequentes. Maceração pós-fermentação de 10 dias. 50% do vinho estagiou em barricas de carvalho americano e francês durante oito meses.

HARMONIZAÇÃO

É ideal para acompanhar carnes vermelhas, guisados e queijos suaves.