

PREMIUM

FALERNIA CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Tinto



PAÍS

CL

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

3,64 g/l

ACIDEZ

5,26 g/l

PH

3,69

DEGUSTAÇÃO

Aroma de frutas vermelhas e especiarias. No paladar, tem corpo e complexidade, com notas de chocolate, menta e baunilha.

TERROIR

Vale do Elqui

SAFRA 2019

UVAS

100% Cabernet Sauvignon

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas, desengaçadas e prensadas. A fermentação foi feita em tanques de aço inox, com temperatura controlada entre 26° e 28°C. O "chapéu" de cascas e resíduos sólidos foi rompido de 4 a 6 vezes por dia, durante uma semana. Após a fermentação malolática, o vinho estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês e americano e parcialmente em tanques de aço inox.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

QUANDO BEBER

Já está pronto para ser degustado.