

PREMIUM

FALERNIA CARMÉNÈRE RESERVA

Tinto



PAÍS

CL

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

2,69 g/l

ACIDEZ

4,49 g/l

PH

3,85

DEGUSTAÇÃO

Aromas de chocolate amargo com notas de baunilha. No paladar, encorpado, com taninos maduros e complexos. Sirva a 18°C.

TERROIR

Vale do Elqui

SAFRA 2018

UVAS

100% Carmenère

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✂ Guardar ou Beber.

○ Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas em pequenos recipientes de 15 kg, transportadas à cantina, desengaçadas e esmagadas. A fermentação foi feita em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 26° e 28°C, com leveduras selecionadas e enzimas para extração de cor. A fermentação malolática foi realizada integralmente e 30% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 4 meses, os 70% restantes em tanques de aço inox. Depois do corte final, o vinho foi clarificado, suavemente filtrado e engarrafado.

QUANDO BEBER

Já está pronto para o consumo.