

# PREMIUM

## FALERNIA CARMÉNÈRE/SYRAH GRANRESERVA

Tinto



### PAÍS

CL

### REGIÃO

Vale do Elqui

### PRODUTOR

Viña Falernia

### TEOR ALCOÓLICO

14,2%

### AÇÚCAR

3,51 g/l

### ACIDEZ

4,78 g/l

### PH

3,68

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho intenso e complexo, frutado, saboroso e longo no paladar. Bastante equilibrado.

### TERROIR

Vale do Elqui

### 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. 30% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 4 meses e o restante, 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.

**SAFRA** 2018

### UVAS

60% Carménère e 40% Syrah

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

**✂** Guardar ou Beber.

**○** Madeira moderada.