

PREMIUM WINES

Falernia Carménère Gran Reserva 2020 - Magnum

Tinto



PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR

4,89 g/l

ACIDEZ

5,43 g/l

PH

3,62

DEGUSTAÇÃO

Aroma muito intenso e frutado, com notas de baunilha e de chocolate branco. No paladar, é encorpado e aveludado.

TERROIR

Vinhedos localizados na área de Vicuña (Río e Pedregal).

UVAS

100% Carménère

CARACTERÍSTICAS

- 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

Ideal para acompanhar carnes e queijos maduros. Sirva a 18 °C.