

PREMIUM WINES

Falernia Carménère Reserva 2020 - 375ml

Tinto



UVAS

100% Carmenère

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

14,3%

AÇÚCAR

2,47 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,71

DEGUSTAÇÃO

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

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 26º e 28ºC, 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.