

PREMIUM WINES

Quereu Carménère Limited Edition 2021

Tinto



UVAS

100% Carménère

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Quereu - Fox Wines

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

3,44 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,42

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas, combinadas com notas de pimenta preta e tabaco. No paladar, é encorpado, com taninos macios, ótimo equilíbrio e frescor, com um final de boca persistente.

TERROIR

As uvas são provenientes de vinhedos no vale do Curicó, que se encontram em solos argilosos, com produção limitada. Rendimento: 4.500 kg/hectare.

ELABORAÇÃO

Maceração a frio durante 5 dias em tanques de inox. Fermentado com leveduras selecionadas, com temperatura entre 25 e 28°C, com controle de remontagens durante a fermentação. Uma vez completada a fermentação, o vinho permaneceu em contato com as cascas durante 20 dias. 100% do vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês, de primeiro e de segundo usos, durante 15 meses. A fermentação malolática foi completada nas barricas. O vinho foi engarrafado sem filtração.

HARMONIZAÇÃO

Indicado para carnes vermelhas e de cordeiro, além de risotos e massas com molhos marcantes.