

1810

CABERNET SAUVIGNON CARMENERE

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO / Este vinho possui uma intensa cor vermelho rubi com reflexos sutis de violeta. No Nariz apresenta aromas extraordinários de amoras maduras e figos, especiarias finas e de frutas cristalizadas, percebe-se notas tostadas, baunilha e caramelo, como resultado do seu envelhecimento em barril. Na boca se sente os taninos maduros e estruturados, com um gran e elegante final.

ORIGEM — FUNDO LA ORIENTAL · VALE DO MAULE · CHILE



— Variedades

50% Caber Sauvignon e 50% Carmener. Variedades de solo franco argiloso, de longevidade média de 60 anos. A irrigação é realizada com águas de degelo da Cordilheira dos Andes duas a três vezes por temporada.



— Harmonização

Recomenda-se servi-lo com carnes como avestruz, javali e carne bovina, além de queijos maturados.



— Serviço

Decantar e servir a 18°C (64,4°F).

ENVELHECIMENTO / 60% envelhecido em barricas de carvalho francês e 40% em carvalho americano, por 18 meses.

COLHEITA / Manual.

FORMATO DA EXPORTAÇÃO / 750 cc — ALCOOL / 13.5% v/v



92 Points Exceptional By the Beverage Testing institute Chicago USA



Gold Medal
World Wine
Champions



Concours
Mondial de Bruxelles,
Gold Medal Chile



Catador
W
Medalla de oro

