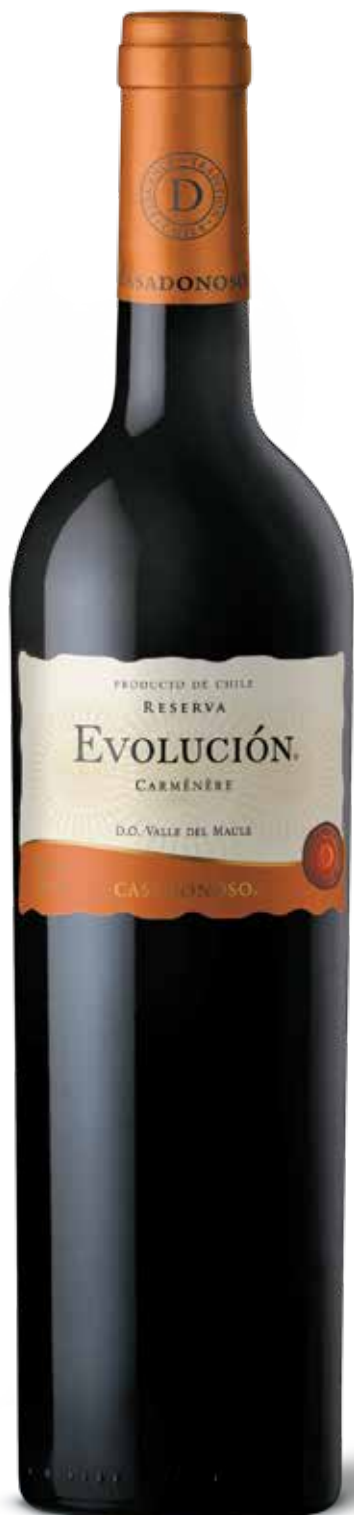


EVOLUCIÓN®

CARMÉNÈRE



— Notas de Degustação

Este Carmenere possui uma cor vermelho-rubi intenso. O seu aroma lembra cerejas, amoras e especiarias. Na boca, destacam seus amigáveis taninos, com carácter herbáceo.

— Variedades

85% Carmenere, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc. Variedades de solo franco argiloso.

— Colheita

Manual.

— Envelhecimento

15% a 20% da mistura em barricas de carvalho americano por 12 meses.



— Harmonização

Este vinho é um ótimo acompanhamento para pratos condimentados, massas e carnes magras.



— Serviço

Entre 18°C (64,6°F) e 19°C (66,2°F).

FORMATO DA EXPORTAÇÃO / 750 cc

ALCOHOL / 13.5% v/v