

VINHO TINTO | PRODUTOR: LAURA HARTWIG | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA | SAFRA: 2016 | CASTAS: CABERNET SAUVIGNON (60%) E SYRAH (40%) | TEOR ALCÓOLICO: 13,5%



TASTING



VISUAL: RUBI INTENSO.



OLFATIVO: FRUTAS VERMELHAS COMO CEREJAS, AMEIXA E ESPECIARIAS COMO CRAVO DA ÍNDIA.



GUSTATIVO: TANINOS AGRADÁVEIS E AVELUDADOS. NOTAS DE ESPECIARIAS COM BASTANTE FRESCOR. BOM CORPO.



HARMONIZAÇÃO: IDEAL PARA ACOMPANHAR MASSAS, PIZZAS, CARNES VERMELHAS, BRANCAS E QUEIJOS DE MEIA CURA.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C – 18°C

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

AS DUAS VARIEDADES DE UVAS FORAM FERMENTADAS JUNTAS EM UM TANQUE DE AÇO INOXIDÁVEL E EM SEGUIDA PASSARAM PARA TANQUES DE CONCRETO SEM NENHUM CONTATO COM CARVALHO ATÉ SEU ENGARRAFAMENTO.

RECONHECIMENTOS

92 PONTOS – JAMES SUCKLING
91 PONTOS – DESCORCHADOS

MELHORES VINÍCOLAS DO CHILE
CATEGORÍA CRU BORGEOIS
CHILE SPECIAL REPORT
TIM ATKIN ANOS 2017, 2018, 2019 E 2020

