

# OWM Hand Made 2016

// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

BEVILO

VINHO TINTO | PRODUTOR: OWM | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA | SAFRA: 2016 | CASTAS: CARMENÈRE (37%), CABERNET SAUVIGNON (23%), SYRAH (14%), PETIT SYRAH (12%), TEMPRANILLO (9%) E PETIT VERDOT (5%) | TEOR ALCÓOLICO: 14%

## TASTING

**VISUAL:** RUBI INTENSO.

**OLFATIVO:** EXPRESSA AROMAS AGRADÁVEIS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS, ESPECIARIAS E NOTAS TOSTADAS.

**GUSTATIVO:** ENCORPADO, DE MANEIRA QUE PREENCHE A BOCA COM OS TANINOS REDONDOS, DELICADOS E SEDUTORES. ELEGANTE E EQUILIBRADO COM UM FINAL DE BOCA PERSISTENTE.

**HARMONIZAÇÃO:** IDEAL PARA ACOMPANHAR MASSAS, CARNES VERMELHAS, RISOTOS E QUEIJOS.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16°C – 18°C

## VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

DESENGACE EM ZARANDA (MANUAL). FERMENTADO EM RECIPIENTES DE APENAS 800KGS CAPACIDADE COM FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA. A FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA É REALIZADA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS DE 2º, 3º E 4º USO NOS QUAIS ESTAGIOU POR 23 MESES.

## RECONHECIMENTOS

93 PONTOS – VINAU  
92 PONTOS – LA CAV  
91 PONTOS – GUIA DESCORCHADOS  
90 PONTOS – JAMES SUCKLING

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

