

Parróne Cabernet Sauvignon 2018

// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

BEVILO

VINHO TINTO | PRODUTOR: ALCHEMY | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA
| SAFRA: 2018 | CASTAS: CABERNET SAUVIGNON | TEOR ALCÓOLICO: 14%

TASTING



VISUAL: RUBI INTENSO.



OLFATIVO: AROMAS DE FRUITS VERMELHOS, ESPECIARIAS E TOFFIE.



GUSTATIVO: EM BOCA APRESENTA UM CORPO MEDIO, FRESCOR, TANINOS MACIOS E FINAL PERSISTENTE.



HARMONIZAÇÃO: ESTOFADOS E CARNES AO FORNO, PICADINHO, ESTROGONOFE, E QUEIJOS MADUROS.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14°C

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

AS UVAS SÃO COLHIDAS MANUALMENTE E FERMENTADAS COM LEVEDURAS NATIVAS ANTES DE ESTAGIAR POR 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO SENDO 90% FRANCESAS E 10% AMERICANAS NUMA PROPORÇÃO DE 10% NOVAS. O VINHO É LIGEIRAMENTE FILTRADO ANTES DE SER ENGARRAFADO.

RECONHECIMENTOS

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

Fermentação Espontânea

Novos Terroirs

Vinhos Autorais

