

Asgard 2015 Premium Blend

// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

BEVILO

VINHO TINTO | PRODUTOR: LAS RUNAS | PAÍS: CHILE |
REGIÃO: VALE DE CASABLANCA (50%) E COLCHAGUA (50%) | SAFRA: 2015 |
CASTAS: SYRAH (50%) E CARMÉNÈRE (50%) | TEOR ALCÓOLICO: 14%

TASTING



VISUAL: RUBI INTENSO COM REFLEXOS GRANADA.



OLFATIVO: COMPLEXIDADE DE AROMAS COM NOTAS DE FRUTOS NEGROS TAIS COMO AMEIXA E AMORA. TOQUE DE ESPECIARIAS (TOMILO, CANELA, CRAVO E BAUNILHA).



GUSTATIVO: ENCORPADO E EQUILIBRADO. AS FRUTAS E ESPECIARIAS DESTACAM NO PALADAR. FINAL LONGO E PERSISTENTE.



HARMONIZAÇÃO: ACOMPANHA TODO TIPO DE CARNES, PRINCIPALMENTE VERMELHAS. QUEIJO DE MEIA CURA. MASSAS COM MOLHO A BASE DE POMODORO. PROVE COM UM CANELONI RECHEADO DE RICOTA AO MOLHO DE POMODORO.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO DE GRÃO INTEIRO EM BARRICAS ABERTAS DE 225 KGS. FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA. PIGIEAGE DIARIO A PARTIR DO TERCEIRO DIA. MACERAÇÃO POST-FERMENTATIVA. O SYRAH TEM ESTÁGIO DE 2 ANOS EM BARRICAS FRANCESAS DE SEGUNDO USO E O CARMENERE TEM ESTAGIO DE 1 ANO. NÃO FILTRADO.



Fermentação Espontânea

Novos Terroirs

Vinhos Autorais