

# ERASMO BARBERA GARNACHA

ficha técnica

Vinho: Tinto

Produtor: Eramos

País: Chile

Região: Vale do Maule

Safra: 2019

Castas: Barbera (66%) e Garnacha (34%)

Teor Alcoólico: 14,3%

2019



## Tasting

- VISUAL: Rubi com reflexos violáceos
- OLFATIVO: Aromas frescos, intensos e equilibrados. Notas de frutas silvestres, especiarias e chocolate.
- GUSTATIVO: Fresco e com bom volume em boca. Taninos macios e maduros. Demonstra potência mas com muito equilíbrio. Final bastante agradável e persistente com retrogosto frutado.
- HARMONIZAÇÃO: Cozinha mediterrânea, risotos, legumes grelhados, carnes brancas e pizzas. Experimente com coxa de frango assada com ervas ou até mesmo com peixe cozido.
- TEMP. DE SERVIÇO: 16°C - 18°C

## Vinificação & amadurecimento

Colheita seletiva e manual. Parte das uvas foi co-fermentada e outra parte foi fermentada separadamente em inox. Uso de leveduras selvagens e maceração curta. Foi submetido às temperaturas frias do inverno por um mês e meio para estabilização. Engarrafado sem passagem por madeira

## Reconhecimento

- ✓ 93 Pontos - Descorchados
- ✓ 92 Pontos - James Suckling
- ✓ 92 Pontos - La Cav
- ✓ 4,0 Estrelas - Vivino

Melhores vinícolas do Chile categoria Cru Bourgeois  
Chile special Report Tim Atkin, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022.

