

FLAHERTY CARMÉNÈRE PANQUEHUE

2020



ficha técnica

Vinho: Tinto

Produtor: Flaherty

País: Chile

Região: Valle de Aconcagua

Safra: 2020

Castas: Carménère (88%) e Cabernet

Sauvignon (12%)

Teor alcoólico: 14,5%

Tasting

- VISUAL:** cor vermelho rubi.
- OLFATIVO:** notas de ameixa preta e uma saborosa cereja vermelha. mais shoyu, madeira tostada, pimenta vermelha e outras especiarias.
- GUSTATIVO:** vinho de corpo médio tem taninos finos com sabores de carvalho tostado e um longo final de chocolate amargo. envelhecerá bem por 10 anos, mas é tão saboroso que você não conseguirá esperar tanto.
- HARMONIZAÇÃO:** queijos semimoles e duros, embutidos, carnes vermelhas e massas ao molho pomodoro e quatro queijos. experimente com um filé à oswaldo aranha.
- TEMP. DE SERVIÇO:** 16°C - 18°C.

Vinificação & amadurecimento

Colheita manual. as fermentações foram feitas em cubas de inox com maceração a frio antes da fermentação e maceração prolongada pós-fermentação. estagiou 14 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Reconhe cimento

- ✓ Melhores vinícolas do Chile categoria Cru Bougeois - Special Report Tim Atkin 2023