

MANANTIALES CARMENERE

ficha técnica

Vinho: Tinto

Produtor : Manantiales

País: Chile

Região: Valle Central

Safra: 2021

Castas: Carménère (100%)

Teor alcoólico: 13%

2021



Tasting

- VISUAL:** vermelho violeta profundo.
- OLFATIVO:** aromas de amora, chocolate amargo, tomates confitados e páprica.
- GUSTATIVO:** de corpo médio possui taninos aveludados, apresenta frutas e especiarias com final de intensidade e persistência média.
- HARMONIZAÇÃO:** combina perfeitamente com leitão a pururuca e vai muito bem com filet mignon wellington, fettuccine a carbonara e queijo de cabra.
- TEMP. DE SERVIÇO:** 16 - 17°C

Vinificação & amadurecimento

Clima mediterrâneo, seco e com temperaturas calidas. Marcado por baixa humidade atmosférica e uma ampla variação térmica dia-noite. Possui uma elevada radiação solar durante o dia e uma brisa refrescante, proveniente da cordilheira, durante à noite.