

RESERVA CARMENERE

ficha técnica

Vinho: Tinto

Produtor: Manantiales

País: Chile

Região: Valle de Colchagua

Safra: 2020

Castas: Carménère (100%)

Teor alcoólico: 13,5%

2020



Tasting

- VISUAL:** vermelho violeta profundo.
- OLFATIVO:** aromas de frutas vermelhas, ameixa amoras silvestres com notas de cerejas e morangos, chocolate e suaves leves de baunilha.
- GUSTATIVO:** em boca é expressivo com taninos maduros e sedosos com boa concentração e persistência.
- HARMONIZAÇÃO:** costela de cocção lenta, bife ancho, rabada com agrião na cama de polenta cremosa, fettuccine com ragu de carne ao pomodoro pelatti e queijos maduros.
- TEMP. DE SERVIÇO:** 16 - 18°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 a noite. Vinificado em tanques de aço inox com estagio parcial em barricas de carvalho francês e americano por 10 meses.