



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979

Chile

CORDILLERA VIGNO CARIGNAN 2017

Os antecedentes indicam que Carignan chegou ao Chile entre 1928 e 1947, para complementar os vinhos feitos com a cepa do país. Durante décadas, ele se perdeu em misturas de vinhos a granel até que, nos anos 80, Miguel Torres, com seus tanques de aço inoxidável recém-chegados, insiste em revitalizá-lo.



VISUAL

Intensa cor rubi



AROMA

Aroma floral e frutado, sobre fundos tostados provenientes do estágio em barricas.



PALADAR

No paladar é largo, com excelente fluxo. As notas de aroma são complementadas com notas de louro e hortelã.



CASTAS

100% Carignan

VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 21 dias. Tipo de fermentação: tanques de aço inoxidável. Fermentação malolática 100% em barricas de carvalho francês.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5%

Estágio: 14 meses em barricas de carvalho francês. 25% novas, 75% segundo uso.

Idade das vinhas: 9 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 444 | EAN: 8410113006486