



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979

Chile

CORDILLERA CARMENERE 2017

A linha Cordillera está focada em mostrar a melhor expressão de uma variedade em um vale específico. No caso deste vinho, Carménère, foi selecionada a área de Peumo, no vale do Cachapoal, reconhecida no Chile pela qualidade de sua Carménère.



VISUAL

Grande intensidade de cor



AROMA

Ao nariz expressa com esplêndida força e caráter da variedade Carmenera. (frutos da floresta, eucalipto e couro) com notas de torrefação, alcaçuz e pimenta preta.



PALADAR

Grande amplitude na boca e taninos redondos. Aromas de pão tostado e especiarias que termina em um longo sabor.



CASTAS

100% Carmenera

VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 15 dias. Tipo de fermentação: fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável. Fermentação malolática 100% em barricas de carvalho francês. Tempo de fermentação: 5 dias

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês. 9% novas, 91% segundo uso.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 445 | EAN: 8410113006455