



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979

Chile

HEMISFERIO CABERNET SAUVIGNON 2016



VISUAL

Intensa cor rubi



AROMA

Aroma requintado de frutas e especiarias, com notas de frutas vermelhas, com notas de couro e alcaçuz.



PALADAR

Com taninos de frutas e nuances vegetais.



CASTAS

100 Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

Maceração: 4 dias. Tipos de fermentação: Alcoólica e malolática.

Tempo de fermentação: 5 dias. Temperatura de fermentação: 26 ° C

Data de engarrafamento: junho de 2017

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13%

Estágio: 50% do vinho, por 6 meses, em barricas de terceiro, quarto e mais usos.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 450 | EAN: 8410113006097