



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979

Chile

HEMISFERIO CARMENÉRE 2017



VISUAL

Cor de cereja, com tons violetas.



AROMA

Aromas de frutos vermelhos, com notas balsâmicas e pimenta.



PALADAR

Paladar agradável com taninos doces e redondos. Final longo e delicado.



CASTAS

100% Carmenere

VINIFICAÇÃO

Maceração: 4 dias. Tipos de fermentação: Alcoólica e malolática. Tempo de fermentação: 5 dias. Temperatura de fermentação: 25 ° C- 26 ° C. Data de engarrafamento: junho 2018

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13%

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

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 451 | EAN: 8410113006127