

MANSO VELASCO 2013

Uma homenagem ao governador do Chile, Manso de Velasco. Homem corajoso e empreendedor, conhecido por sua força no campo de batalha e fundador da cidade de Curicó, onde se encontram estas videiras. Manso de Velasco é consagrada exclusivamente ao Cabernet Sauvignon que produz este vinho a partir de Pigmento intenso e profundo. Este vinho é feito apenas com vinhedos acima de 100 anos.



VISUAL

Intensa cor rubi escura.



AROMA

Aroma requintado com notas clássicas de compotas de pequenas frutas negras e toques de couro.



PALADAR

Elegante com taninos suaves e acordes longos e frutados e de especiarias, que se complementam no final com notas de torradas.



CASTAS

100% Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 20 dias. Tempo de fermentação: 5 dias.
Temperatura de fermentação: 25°C-26°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%
Estágio: Envelhecido em barricas de carvalho francês da Nervers, 70% novo, por 18 meses

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 466 | EAN: 8410113005311