

ÁNDICA CARMENERE 2022

Miguel Torres Ándica se faz sob a visão de homenagear a expressão natural e da biodiversidade do país que acolheu a vinícola há 40 anos. Este Vinho 100% orgânico certificado é feito com o maior respeito através dos ecossistemas chilenos onde são cultivadas as uvas, do norte à Patagônia, com uma abordagem sustentável para agricultura e conscientes das alterações climáticas.



VISUAL

Cor cereja escuro



AROMA

Aromas finos de frutas, com notas balsâmicas e de especiarias.



PALADAR

Paladar elegante, aveludado e doce, com uma acidez suculenta que fecha num final longo e agradável.



CASTAS

Carmenere (Valle del Maule)

VINIFICAÇÃO

Fermentação alcoólica em aço inoxidável com leveduras nativas.
Fermentação malolática em aço inoxidável. Tempo de maceração: 16 dias. Tempo de fermentação: 11 dias

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%
Estágio: 100% do vinho passou por carvalho francês de terceiro ou mais usos durante 8 meses.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 491 | EAN: 8410113556684