

## ÁNDICA CARMENERE 2023

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 escura.



### Aroma

Aromas frutados finos, com notas balsâmicas e picante.



### Paladar

Paladar elegante, aveludado e doce, com acidez suculento que fecha com um final longo e agradável.

### Castas

Carmenere (Valle del Maule)

### Vinificação

Tempo de maceração: 15 dias.

Fermentação alcoólica: 10 dias a 24°C.

Fermentação Maloláctica: Em 100% inox.

### Informação técnica

Álcool: 14%

Estágio: 8 meses em barrica de carvalho francês de três ou mais usos.

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 491 | EAN: 8410113556684