



Ficha Técnica

Duette Gran Reserva Cab. Sauvignon / Carmenère



Código: 21769

País de Origem	Chile
Região	Valle do Maipo
Produtor	Viña Indómita
Safra	2008
Castas	60% Cabernet Sauvignon - 40% Carmeneré
Tem. de Serviço	17° C
Guarda	8 anos
Harmonização	Queijos, carnes vermelhas, embutidos, cordeiro e massa com molhos cremosos.
Análises	Álcool 14,5% - PH 3,45 - Acidez Total 5,83 g/l d'H ₂ S O ₄ - Açúcares Residuais - 2,86 g/l
Barrica	12 meses em barrica de carvalho francês.
Vinificação	Maceração pré-fermentativa de 3 dias. Fermentação clássica com temperatura controlada. 12 meses de estágio em Barricas de Carvalho francesa.
Notas de Prova	Coloração vermelho púrpura. Complexos e diversos aromas maduros e de especiarias com notas balsâmicas e licorosas. Na boca é grandioso, cheio, saboroso, equilibrado em acidez e pleno em fruta. Sua textura aveludada se combina agradavelmente com a doçura das barricas selecionadas atribuindo respeito e memórias de pólvora. Longo e consistente no final.
Prêmios	Colheita 2008: Medalha de Prata, Catador Hyatt Chile, 2010 Colheita 2007: Medalha de Bronze, Decanter World Wine Awards 2010 Medalha de Prata, 6th Annual Wines of Chile Awards, 2010 Medalha de Prata, Concurso Mundial de Bruxelas, 2009 Medalha de Prata, Bestis Class, International Wine & Spirit Competition, 2009

Prova da safra 2010, na Viña Indómita no Valle de Casablanca/CH, em 10/04/2012. Guia Daniel.