

http://www.miole.com.br/vinhos/costa_pacifico/



Costa Pacífico Carmeneré

Costa Pacífico é uma linha de vinhos varietais jovens, prontos para serem consumidos. De cor vermelho violeta, com aroma de mirtilos e um suave toque de ervas. Apresenta uma excelente textura e persistência.

Variedade de uvas

Carmeneré

Análise Visual

Rubi profundo.

Análise Olfativa

Pimenta branca, amoras e ameixa.

Análise Gustativa

Vinho fresco, fácil de beber, de corpo médio com textura suave como seda, lembrando frutas secas e especiarias.

Terroir

Valle Central - Chile

Serviço

Temperatura ideal para servir: 16°C.

Ficha Técnica

Tempo de Maceração: 15 a 20 dias

Fermentação: Tanques de aço inox

Tempo de Fermentação: 8 dias

Filtragem leve

Envelhecimento: aço inox.

Estabilização a frio.

Gradação Alcoólica: 14%

Harmonização

Acompanha carnes vermelhas em geral, massas com molho vermelho ou branco, geralmente bem condimentados.

PROVA DA SAFRA 2010

Jantar de aniversário no Cantinho Árabe em 31/08/2012, com a Turma da Praia.