

<http://www.reidoswhiskys.com.br> (foto)

<http://www.cantu.com.br/importadora.html> (texto)



## VINHO RAMIRANA RESERVA CARMENERE

País: Chile

Região: Valle del Maipo

Safra: 2008

Tipo: Tinto

Volume: 750 ml

Uva: Carménère 94%, Cabernet Sauvignon 6%

Vinificação: Realizamos uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas para extrair mais cor e sabor. Em seguida, o mosto foi fermentado em tanques de aço inoxidável.

Maturação: 80% do vinho é deixado em repouso durante 10 meses em carvalho francês.

Notas de degustação: Cor vermelho com reflexos violáceos. Nariz é elegante mestrando frutas vermelhas. Boca, vivo redondo e delicado.

Temperatura de Serviço: 14 a 16°C

Teor Alcoólico: 13,5% Vol.

Combinações: Queijos média cura, patês, massas e carnes, como cordeiro.

PROVA DA SAFRA 2010

*Churrasco. Almoço entre Famílias em 02/02/2013.*