

Busca rápida:

> Sobre a Vinhos Everest

Busca por categoria:

**Pais**

**Região**

**Vinicola**

**Tipo**

**Uva**

**Preço**

Buscar

Email:

Senha:

Desconto de

**5%**

na compra via boleto.

**Todos os produtos:**

Em destaque

Premiados

Promoção

Acessórios

Os mais vendidos

Orgânico / Biodinâmico

Grand Cru

**Onde encontrar:**


Matriz

Distribuidores

Representantes


**Acompanhe a Vinhos Everest:**

**Newsletter:**



**EVEREST**

Principal Produtos Acessórios Gourmet Acompanhe seu pedido Fale conosco Cadastre-se Meu carrinho



## Junta Winery

Vinho Reserva The Mine 33 Merlot 2009

R\$ 42,00

Quantidade:

frete grátis

COMPRAR

Quantidades: Caixa c/ 12 garrafas

Quantidade de caixas:

Comprar Caixa Fechada

Prazo de entrega: Até 10 dias úteis

Características:

<b>Pais:</b>	Chile
<b>Região:</b>	Valle Curicó
<b>Produtor:</b>	Junta Winery
<b>Tipo:</b>	Tinto
<b>Safra:</b>	2009
<b>Composição:</b>	Merlot
<b>Colheita:</b>	Manual
<b>Vinificação:</b>	Em tanque inox com controle de temperatura 10°C por 3 a 5 dias
<b>Fermentação:</b>	Em tanque inox, entre 26 a 30°C, de 10 a 20 dias
<b>Maturação:</b>	Durante 6 meses em barrica de carvalho francês
<b>Volume:</b>	750 ml
<b>Grad. Alcoólica:</b>	13,5% Vol
<b>Temp. de Serviço:</b>	Entre 16 e 18°C
<b>Sug. de Guarda:</b>	Pronto para consumo, com potencial de envelhecimento por 5 anos
<b>Combinações:</b>	Com queijos suaves, pato, frango e massas com molhos
<b>Notas:</b>	Este Merlot Reserva apresenta uma cor vermelha cereja. O nariz parece uma combinação interessante de sabores de frutas negras, como amoras e ameixas, este é acompanhado por um ligeiro toque de queimado, café e moça. Na boca se mostra de corpo médio, com suaves taninos maduros que remete a um vinho macio, texturizado e com acabamento agradável.
<b>A Vinicola:</b>	De um sonho compartilhado por jovens empreendedores nasceu a Junta Winery. A paixão e a dedicação destas pessoas aliado a um local geográfico exclusivo, permitiu criar um vinho de exceção que consegue exprimir com força toda a sua complexidade. O clima é mediterrâneo com um período seco, concentrando assim taninos e açúcares. O diferencial de temperatura entre dias e noites permite a formação dos antioxidantes, dando assim uma cor exclusiva ao vinho produzido nesta região.

Quibe assado e esfihas de carne. Jantar em 15/05/2013.