


Busca rápida:



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

> 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:



Junta Winery

Vinho Reserva The Mine 33 Carménère 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:

Pais:	Chile
Região:	Valle Curicó
Produtor:	Junta Winery
Tipo:	Tinto
Safra:	2009
Composição:	Carménère
Colheita:	Manual
Vinificação:	Em tanque inox
Fermentação:	Em tanque inox, entre 26 e 30°C, de 7 a 15 dias
Maturação:	Durante 6 meses em barrica de carvalho francês
Volume:	750 ml
Grad. Alcoólica:	14% Vol
Temp. de Serviço:	Entre 16 e 18°C
Sug. de Guarda:	Pronto para consumo, com potencial de envelhecimento por 5 anos
Combinações:	Com queijos fortes, aves de caça e massas com molhos apimentados
Notas:	Este Reserva Carménère é de uma cor vermelho escuro intenso. Em nariz expressa tons refrescantes que combinam com frutas vermelhas, que se misturam a notas suaves de pimenta branca e curry. No paladar o vinho se mostra redondo de corpo médio e boa persistência.
A Vinicola:	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.

Sopa de frutos do mar. Jantar em 05/06/2013 com Filhão & Cias.