

Hemisferio Reserva Carménère 2010

| | |
|-----------------|--------|
| Safra | 2010 |
| Conteúdo | 750 ml |
| Tipo | Tinto |

Composição

| | |
|----------------------------|--|
| Uva | Carménère (100%) |
| Teor Alcoólico | 13% |
| Potencial de Guarda | 5 anos |
| Amadurecimento | 50% em barricas de carvalho francês por 06 meses |

Terroir

| | |
|-----------------|-----------------------|
| País | Chile |
| Região | Vale Central |
| Vinicola | Miguel Torres (Chile) |

Sommelier Wine

| | |
|---------------------|---|
| Visual | Rubi intenso. |
| Olfativo | Frutas vermelhas, com notas balsâmicas e especiarias. |
| Gustativo | Elegante, com taninos doces e final longo. |
| Harmonização | Maminha na manteiga, filé mignon ao molho madeira, risoto de linguiça defumada e queijos de média cura. |

Serviço

| | |
|-------------------------------|--------|
| Temperatura de Serviço | 15 °C |
| Potencial de Guarda | 5 anos |

Vinicola

Miguel Torres (Chile)

Ano de Fundação
1979Tamanho da Propriedade
445 hectaresProdução
44 milhões de garrafasEnólogo responsável
Horácio Fuentes e Cristian Carrasco*Anotações*

Jantar em 27/08/2013 no restaurante Tayo, Maringá, com Germani's.