

Canepa Novísimo Carménère 2011

| | |
|----------|--------|
| Safra | 2011 |
| Conteúdo | 750 ml |
| Tipo | Tinto |

Vinícola

Composição

| | |
|----------------------|--|
| Uva | Carménère (85%) e Cabernet Sauvignon (15%) |
| Teor Alcoólico | 13.5% |
| Estimativa de Guarda | 3 anos |
| Amadurecimento | Breve passagem por barricas de carvalho |

Terroir

| | |
|----------|---------------|
| País | Chile |
| Região | Valle Central |
| Vinícola | Viña Canepa |

Sommelier Wine

| | |
|--------------|---|
| Visual | Rubi intenso com reflexos violáceos. |
| Olfativo | Frutas negras como ameixas e leves notas de especiarias. |
| Gustativo | Frutado, redondo com taninos macios e bom corpo. |
| Harmonização | Maminha na páprica, frango ao molho com polenta, linguine ao molho de linguiça fresca, arroz carreteiro, ravióli ao sugo. |

Serviço

| | |
|------------------------|--------|
| Temperatura de Serviço | 15 °C |
| Estimativa de Guarda | 3 anos |



Viña Canepa

Ano de Fundação
1930Tamanho da Propriedade
1.000 hectaresProdução
2 milhões de litros de vinhosEnólogo responsável
Javier Solari*Anotações*Link do Produto
wine.com.br/prod6328.htmlFale com a Wine
0800 602 9463

PROVA DA SAFRA 2010.

Batatas com linguiçinha Húngara e yuki. Jantar em 19/04/2014.