



6x Pague em até
sem juros*
*parc. min. R\$ 80,00

5% DESCONTO
NO BOLETO

**ENTREGA RÁPIDA
EM TODO BRASIL**
Entrega em **48h** SP Capital
e ABC

**OFERTA DA
SEMANA**

BEWINE > VINHOS POR TIPO > TINTO > Sol de Andes Carménère 2009



CLICK NA IMAGEM PARA DAR ZOOM

SOL DE ANDES CARMÉNÈRE 2009



Púrpura intenso. Apresenta fruta negra vibrante no olfato, com toques apimentados, herbáceos e de chocolate meio-amargo. Macio, com frescor suculento, boa estrutura e persistência.



Entrega: SP Capital e ABC, 48H com Frete a partir de R\$1,00
Demais localidades, 3 a 5 dias úteis com Frete Fixo a R\$29,00
FRETE GRÁTIS para compras acima de R\$700,00

R\$ 37,24

ADICIONAR

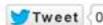
QUANTIDADE:

1

Escreva sua opinião



Imprimir



Tweet 0



Pint



Curtir 1



8+1

Ficha técnica

Comentários

Tipo: Tinto

Uva(s): 90% Carménère, 10% Cabernet Sauvignon.

País: Chile

Região: 80% Colchagua, 20% Maule.

Produtor: Sol de Andes

Descrição: Púrpura intenso. Apresenta fruta negra vibrante no olfato, com toques apimentados, herbáceos e de chocolate meio-amargo. Macio, com frescor suculento, boa estrutura e persistência.

Safra: 2008

Elaboração: Produtividade de 12 toneladas de uva por hectare. Colheita manual. As uvas foram desengaçadas, prensadas e resfriadas a 8°C. Depois de 4 dias de crio-maceração, o vinho foi fermentado a 23°C e sofreu uma maceração pós-fermentativa por 6 dias. O vinho de

Amadurecimento: 4 meses em barricas de carvalho americano (25% do vinho)

Características Climáticas: Clima seco, caracterizado pelas noites frias e dias quentes e luminosos, na fase de amadurecimento da uva.

Características do solo: solos aluviais, relativamente pobres em matéria orgânica.

Harmonização: Churrasco brasileiro, carnes na parrilla, tacos e quesadillas mexicanas, empanadas de homo chilenas (recheadas com carne bovina, passas, azeitonas e ovos cozidos).

Potencial de Guarda: 3 anos.

Temperatura de Serviço: 16°C

Teor Alcoólico: 13,5%

Conteúdo: 750ml

Jantar em 25/07/2014.