

Canepa Reserva Privada Carménère 2011



Safra	2011
Conteúdo	750 ml
Tipo	Tinto

Composição

Uva	Carménère (100%)
Teor Alcoólico	13.5%
Estimativa de Guarda	4 anos
Amadurecimento	8 meses em barricas de carvalho americano e francês

Terroir

País	Chile
Região	Valle del Rapel
Vinícola	Viña Canepa

Sommelier Wine

Visual	Rubi intenso com reflexos violáceos.
Olfativo	Frutas negras, especiarias e notas de chocolate.
Gustativo	Boa presença em boca, taninos macios e final frutado.
Harmonização	Churrasco, lasanha de queijo, espaguete à bolonhesa, pizza de calabresa, cordeiro assado, quiche de escarola, queijos de meia cura.

Serviço

Temperatura de Serviço	15 °C
Estimativa de Guarda	4 anos

Vinícola



Viña Canepa

Ano de Fundação
1930

Tamanho da Propriedade
1.000 hectares

Produção
2 milhões de litros de vinhos

Enólogo responsável
Javier Solari

Anotações

Safra 2011. Jantar em 17/09/2014.