

Bodegas Hacienda del Carche  
INFILTRADO 2013  
Jumilla, Espanha



  
**HACIENDA DEL CARCHE**  
B O D E G A S

UVAS: 50% Syrah, 40% Monastrell e 10% Garnacha

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual de cada uma das variedades em separado com a seleção de cachos, tanto na vinha como na adega. Maceração a frio em tanques de aço inoxidável por dois dias. A fermentação termina em tanques de aço inoxidável a uma temperatura não superior a 25 °C. Estágio em barricas novas de carvalho francês onde ocorre fermentação malolática parcial. Vinho não filtrado.

COMENTÁRIOS: Tem uma cor roxa atraente, com aromas intensos de frutas vermelhas e doces com notas finas de madeira nova e especiarias concedido durante a fermentação malolática em barril. Na boca revela-se muito fresco com grande exaltação de sua juventude e naturalidade.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13%

HARMONIZAÇÃO: Boa companhia para carnes grelhadas, assados, cordeiro, embutidos, queijos, aves e risotos



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554

Safra 2013. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.