

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)

terrano-ble riesling late harvest 2014

Buscar

[A Decanter](#)[Produtores](#)[Minha Conta](#)[Onde Encontrar](#)[Contato](#)[Bebidas Importadas](#)[Bebidas Nacionais](#)[Cristais](#)[Acessórios](#)[Azeites](#)[Todos os Vinhos](#)[Por País / Região](#)[Por Produtores](#)[Por Harmonização](#)[Por Tipo](#)[Por Uva](#)

ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Terrano-ble Riesling Late Harvest 2012 \(375ml\)](#)

Terrano-ble Riesling Late Harvest 2012 (375ml)



Classifique

Produtor: Terrano-ble
Classificação: Branco
Uva: Não especificado
País: Chile
Safra: 2012

INDISPONÍVEL



Características Organolépticas: Cor dourada delicada e brilhante. A intensidade do nariz é surpreendente com muitas impressões florais, de cítricos confitados (laranja), abacaxi maduro e toques esfumaçados. Alta concentração em boca, a acidez afiada traz grande equilíbrio e facilidade de prova ao conjunto.

Indique um amigo

Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Não especificado.

Acidez: Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Vale de Casablanca - Vinhedo específico "El Algarrobo".

Composição de Castas: 100% Riesling

Amadurecimento: 9 meses em barricas de carvalho (novas e usadas).

Estimativa de Guarda: 7-10 anos

Temperatura de Serviço: 10-12°C

Características Climáticas: Clima frio, fortemente influenciado pela proximidade com o Oceano Pacífico; Formação de névoas matinais que dissipam-se após o meio-dia; Alta amplitude térmica dia-noite.

Características do Solo: Solos graníticos.

Elaboração: Vindima manual; Colheita tardia de uvas botrytisadas; Prensagem de uvas inteiras; Fermentação em barricas por 3 meses, temperatura controlada; Amadurecimento.

Características Organolépticas: Cor dourada delicada e brilhante. A intensidade do nariz é surpreendente com muitas impressões florais, de cítricos confitados (laranja), abacaxi maduro e toques esfumaçados. Alta concentração em boca, a acidez afiada traz grande equilíbrio e facilidade de prova ao conjunto.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 12,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Perfeito com tortas assadas à base de frutas tropicais; Tarte Tatin; Platô de queijos azuis e geleia de cítricos; Clássico com foie gras em preparações agri-doce; Delicioso por si só como sobremesa ou aperitivo!

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Vale de Casablanca D.O.

Safra 2014. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.