

ENOTECA FASANO



TRES PALACIOS RESERVE CARMENÈRE 2007

SUA COR É VIOLETA PROFUNDA E INTENSA. OS AROMAS SE MISTURAM ENTRE FRUTOS DE BOSQUE, MORANGOS E ESPECIARIAS. AS UVAS DESSE VINHO SÃO COLHIDAS COM UM BAIXO RENDIMENTO POR HECTARE, JAMAIS SUPERANDO OS 5.000 KG/HA. AO PALADAR É UM TINTO EXTRAORDINÁRIO, SEDOSO, REDONDO E MUITO SABOROSO. DEIXA AO PALADAR UMA SENSAÇÃO MUITO AGRADÁVEL PELA QUANTIDADE DE FRUTAS QUE APRESENTA.

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO: 2397
 PRODUTOR: TRES PALACIOS
 SAFRA: 2007
 PAIS: CHILE
 REGIÃO: VALLE DEL MAIPO
 TIPO: TINTO
 UVA: CARMENÈRE
 TEOR ALC: 14 %
 GARRAFA: 750 ML
 POTENCIAL DE GUARDA: -
 TEMPERATURA DE CONSUMO: 18 GRAUS
 PREMIAÇÕES: -



WWW.ENOTECASFASANO.COM.BR

Tábua de frios. Degustação na Adega Brasil Delicatessen, 15/02/2011. **R\$48,90**