KENOS GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Valle de Curicó - Chile



Los Onas foi um povo indígena de extremo austral do continente americano. O seu Deus Criador é Kenos que desceu à Terra para ensinar aos homens que a morte pode nos transformar em montanhas, rios ou estrelas. Kenos representa a paixão pela a natureza, tal como a videira permanece imóvel perante os passos das nuvens do sul do Chile e seu fruto transformado em mosto após a vindima, desce até o fundo da terra em nossas instalações gravitacionais onde a montanha se transformou em adega, localizada em Itune região de Maule.

100% Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico: 14% Açúcar: 3,13 g/l Acidez Total: 3,6 g/l

PH: 3,55

Vinificação: Após a colheita manual, as uvas foram desengaçadas e o mosto foi fermentado utilizando levedura selecionada, durante 6 a 8 dias, entre 24°C e 26 °C (fermentação alcoólica). A fermentação malolática foi realizada por fermentação natural.



O vinho passou por maturação em barris de carvalho francês durante, no mínimo, 8 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO



🏰 Cor vermelho rubi intenso com tons levemente violáceos.



No nariz, destacam-se frutas vermelhas frescas, notas tostadas e de baunilha, e toques de menta e especiarias.



Na boca, é um vinho redondo e robusto, com acidez refrescante e final elegante.

Harmonização: Acompanha muito bem carne bovina assada de primeira qualidade com sabores intensos (filé mignon, bife, entrecôte, costela), com acompanhamentos simples como batata assada ou sautée.



Temperatura de serviço entre 14°C e 16°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA



www.VINHOSDOMUNDO.com.br

Safra 2014. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.