

KENOS LIMITED EDITION ASSEMBLAGE

Valle de Cachapoal - 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 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.

 40% Carmenère, 25% Merlot, 20% Cab. Sauvig. e 15% Syrah


Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,57 g/l

Acidez Total: 3,1 g/l


PH: 3,41


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.

 Passou por maturação em barris novos de carvalho (80% francês e 20% americano) durante 12 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi intenso.

 No nariz, pode-se apreciar aromas frutados como ameixa seca e cassis, com toques de pimenta preta, baunilha, amêndoas e notas defumadas.

 Na boca, é um vinho bem estruturado, elegante, harmonioso, com um final grandioso.

Harmonização: Acompanha muito bem ensopados e guisados de carne vermelha, ossobuco, costela grelhada de wagyu, carne de porco e carnes de caça, como coelho e pato. É excelente, ainda, com queijo asiago e queijo azul curado.

 Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.
Decantar no mínimo 20 min. antes de servir.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br

Safr 2013. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.