



Tocornal Carmenerere 2007

País	Chile
Região	Chile
Sub-região	Vale Central
Produtor	Conosur
Composição	Assemblage (mais de uma uva)
Uva	Carmenerere, Cabernet Sauvignon
Safra	2007
Graduação Alcoólica (%)	12.9%
Temperatura de Serviço (°C)	14 á 16
Tamanho da Garrafa	Garrafa
Volume	750 ML

Sobre a Vinícola

Os vinhedos Cono Sur nasceram com o objetivo de produzir vinhos de qualidade premium, expressivos e inovadores, que transmitam o espírito do novo mundo. O competentíssimo Adolfo Hurtado, eleito como o melhor enólogo do Chile pela Guia dos Vinhos Chilenos 2006, está à frente deste projeto inovador.

Vinificação

Colheita mecânica e manual , fermentação em cubas de aço inox com temperatura controlada e descanso em tanques de inox por 2 meses.

Harmonização

Acompanha carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos e queijos leves.

Coloração rubi com reflexos violáceos , aromas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias, no paladar é leve com taninos suaves e médio corpo.

Por **R\$ 24,80**

Jantar no Mezza Notte em 29 de abril de 2011.