



***Mario Geisse
Reserva Carménere
Ficha Técnica:***

País: Chile - Valle Colchagua - Marchigüe

Variedade: 100% Carmenère

Vinificação: 50% vinificação integral
(fermentação em barrica)

50% vinificação tradicional (tanques inox)

Guarda: 12 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de Serviço: 15°C a 18°C

Safra: 2016

Imagens meramente ilustrativas - as safras podem variar conforme disponibilidade do produto

Safra 2016. Prova na Cave Geisse, Pinto Bandeira/RS, 30/09/2018.