

Carmen Insigne Carménère 2018

Produtor: Viña Carmen
 Região: Valle Central
 País: Chile
 Tipo: Tinto
 Safra: 2018
 Teor Alcoólico: 13 Vol
 Corpo: Médio

Saboroso tinto elaborado com a mais emblemática casta chilena, a Carménère, originária de Bordeaux e descoberta no Chile em Viña Carmen. É parcialmente barricado, para manter toda a exuberância da fruta.

Viña Carmen

Viña Carmen é um dos melhores e mais reputados produtores chilenos, elaborando vinhos tintos e brancos que são considerados entre os melhores da América do Sul. Trata-se simplesmente da mais antiga e tradicional vinícola do Chile, fundada em 1850. Indicada simplesmente oito vezes nos últimos dez anos como "Vinícola do Ano" pela Wine&Spirits, ela também foi indicada como a "Value Brand of the Year" (marca de melhor relação qualidade e preço do ano) pela revista.



UVAS:

Carmenere (90%) e Cabernet Sauvignon (10%)

VINHEDOS:

Colheita manual nos vinhedos do Vale Central, um dos melhores terroir para a carménère.

VINIFICAÇÃO:

As uvas são fermentadas em cubas de aço inoxidável entre 26°C e 28°C, com uma maceração com as cascas de 15 dias. A fermentação malolática ocorre nas cubas.

MATURAÇÃO:

Após a mescla, uma parcela de 30% do vinho é maturado em barricas de carvalho americano e francês por 6 meses.

ENVELHECIMENTO:

até 5 anos

SERVIÇO:

Ideal para carnes e queijos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18°C

Safra 2018. Jantar em 06/11/2020. Dal Borgo.