

MARIO GEISSE  
**Carmenere**  
RESERVA

TEMPO DE GUARDA  12 MESES  6 MESES

*Um vinho com personalidade, persistente e ao mesmo tempo elegante. A qualidade deste Carmenere vem do Valle do Colchagua, terroir de onde Mario Geisse extrai um produto complexo, de cor vermelho-rubi intenso, com aromas bem frutados combinados com típicas notas de especiarias. No paladar, apresenta acidez e estrutura bem equilibradas, com taninos macios. Harmoniza bem com carnes vermelhas com pouca gordura e massas ao molho de queijos.*

**FICHA TÉCNICA**

<b>TERROIR</b> Valle Colchagua - Marchigue	<b>COLHEITA</b> Manual - Abril	<b>PRODUÇÃO POR HA</b> 10.000 Kg/ha
<b>VARIETADES</b> 100% Carmenere	<b>ELABORAÇÃO</b> 50% vinificação integral (fermentação em barrica) 50% vinificação tradicional (tanques inox)	



**APRESENTAÇÃO**



750ml



12 unidades



**HARMONIZAÇÃO**

Harmoniza bem com carnes vermelhas com pouca gordura e massas ao molho de queijos.

familiageisse.com.br

Safra 2018. Jantar em 24/11/2020.