

<https://www.vivavinho.com.br/vinho-tinto-chileno-hacienda-chilena-classic-carmenere-750ml/p>



Hacienda Chilena Classic Carménère 750ml

Comentário do Sommelier

Vinho Tinto Chileno Hacienda Chilena Classic Carménère 750ml

O Hacienda Chilena Classic Carménère é uma grata surpresa do Chile! Este vinho ganhou **medalha de ouro no Challenge International Du Vin 2019**.

De cor rubi intenso e aromas intensos de frutas vermelhas, com notas de pimenta e chocolate, este carménère deixa na boca sabor de frutas frescas como cereja e groselha, é picante tem um toque final de chocolate e baunilha. Um belo exemplo do que o Chile consegue fazer com as uvas carménère. Recomendado para todos os momentos!

A Vinícola

Comandada pelo enólogo Angel Marchant, a VyF é uma empresa familiar líder, com vinhedos nas principais regiões vinícolas do Chile, produzindo vinhos de excelente qualidade. *“Inspirado na simplicidade e nas paisagens deslumbrantes, meu objetivo é mostrar a nobreza da origem dos vales chilenos. Os vinhos VyF variam de vinhos amigáveis a cada momento, a vinhos icônicos para você aproveitar todo o terroir chileno.”* Angel Marchant, Enólogo VyF

Características



Estilo Frutado



Classificação Meio seco



Uva Carménère, Syrah/Shiraz



Produtor VyF Limitada



País Chile



Região Valle Central



Envelhecimento 2 a 3 meses em contato com a madeira e fermentado em tanques de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 24-28 ° C



Gradação alcoólica 12,5%



Características Visuais Coloração Rubi Intenso



Características olfativas frutas vermelhas intensas, especialmente frutas vermelhas com notas de pimenta e chocolate



Temperatura ideal de consumo 16°C a 18°C

Harmonização

Ideal para acompanhar massas, queijos macios e cremosos e carnes

Safra 2018. Jantar em 07/01/2021.