

Chocalan Origen Gran Reserva Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

- *TIPO* Vinho Tinto Seco
- VARIETAL
 95% Cabernet Franc e 5% Merlot
- TERROIR
 D.O VALLE DEL MAIPO | Chile

SAFRA

2019

CONSUMO

16° a 18°C

GRAU ALCOÓLICO

14%

MATURAÇÃO

10 a 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês (80% do volume)

CONTEÚDO

750ml

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, carnes de caça e churrasco.

VISÃO

Coloração vermelho rubi brilhante

PALADAR

Em boca, a suculência de taninos elegantes e redondos; final com matizes mentoladas.

OLFATO

Ao longo da degustação identificam-se aromas intensos de especiarias, cereja, groselha vermelha e violeta, assim como a complexidade das notas altas que remetem ao tabaco e minerais.

PAÍS

Chile

DESCRIÇÃO

Vinã Chocalan é uma vinícola familiar focada na produção de vinhos originais e de alta qualidade. Reconhecida internacionalmente como uma das principais vinícolas na produção de vinhos tintos e brancos com origem nos vales Chilenos.

PREMIAÇÕES

94 pontos - Tim Atkin 2020 Ouro | Brazil Wine Challange

Safra 2019. Jantar em 02/09/2022. Vino Nobile.