



Casas Del Toqui Barrel Series Reserva Carménère 2020

UVA Carménère

CLASSIFICAÇÃO Seco

SAFRA 2020

TEMPERATURA DE SERVIÇO 17° C

POTENCIAL DE GUARDA 5 anos

PAÍS - REGIÃO Chile - Valle de Cachapoal

AMADURECIMENTO 60% do vinho permaneceu em barricas de 225 litros de carvalho francês e americano durante 8 meses

NEGÓCIO

Opte por pratos mais estruturados, carnes vermelhas assadas ou grelhadas, carnes brancas mais intensas, molhos à base de tomate, queijos e/ou especiarias. Dicas: carne de panela com batata, risoto de bacon com tomate seco, quibe de abóbora com especiarias.

OLFATIVO

Frutas negras, ameixa, especiarias, baunilha, defumados, cravo e tabaco

VISUAL

Rubi profundo com reflexos violáceos

GUSTATIVO

Vinho jovem, corpo médio, frutado com toques de especiarias, equilibrado, bem estruturado, taninos maduros e redondos, final longo

Descrição do produto

A linha Barrel Series Reserva da prestigiada vinícola chilena Casas del Toqui é feito com uvas cuidadosamente selecionadas do Valle del Cachapoal. Elaborado com a uva emblemática do Chile, a Carménère, teve 60% do vinho em barricas de 225 litros de carvalho francês e americano durante 8 meses para arredondar a bebida, agregar corpo e complexidade sem perder as características naturais das uvas, expressando, assim, um perfeito equilíbrio entre fruta e madeira. Este Carménère expresse a autenticidade da casta em seu terroir em um vinho bem estruturado, macio, com taninos maduros e redondos e agradáveis aromas

Safra 2020. Adega Pilandro Brasil, 24/02/2023.