

# TRIPANTU



## ICON - Red Blend

**Variedade:** Cabernet Sauvignon 50%, Carignan 19%, Carmenere 10%, Petit Syrah 10%, Petit Verdot 7.5%, Malbec 3.5%

**Denominação de Origem:** Valle del Maule

**Álcool:** 14° **Acidez Total:** 5,8 g/l Acido Tartárico **PH:** 3,32

**Vinhedos:** Uvas provenientes de vinhas velhas em filas plantadas para se conformar aos contornos das colinas em solos pedregosos e rasos do Vale do Maule.

**Vinificação:** As frutas são cuidadosamente selecionadas no vinhedo na hora da colheita e novamente na vinícola. As uvas são maceradas a frio e fermentadas em pequenos tanques com temperatura controlada com técnicas tradicionais de incentivo à expressão. Os vinhos são envelhecidos em uma seleção de barricas de carvalho da melhor qualidade. 60% do lote envelhece 18 meses pelo menos em barricas de carvalho francês e americano.

**Notas de Cata:** De cor púrpura profunda. Um lindo nariz com notas finas de flores, frutas pretas e doces cassis. Aromas de groselha preta junto com notas de baunilha podem ser discernidos. Na boca é rico, suculento e com textura acetinada. Expressivo combinado com taninos suaves e redondos e um final longo e picante. A continuação da adegagem é encorajada à medida que desenvolve muitas complexidades maravilhosas.

**Harmonização:** Ideal para qualquer tipo de carnes vermelhas, massas e todos os tipos de queijos. Servir entre 16-18 ° C.