

TRIPANTU



GRAND RESERVE RED BLEND

Variedades:

75% Carmenere - 15% Malbec - 5% Syrah - 5% Cabernet Sauvignon

Denominação:

Vale do Maule.

Colheita:

Se colhem a mão durante a última semana de março e primeira semana de maio

Vinhedos:

A vinha está situada em uma propriedade montanhosa localizada na denominação do Vale do Maule, na região sul do Chile. Vinhedos antigos plantados em solos de drenagem com alguns de cascalho que correm através dele

Vinificação:

existe uma intervenção mínima na vinícola com técnicas tradicionais utilizadas para encorajar a expressão. As uvas são imersas em frio maceradas e fermentadas em tanques pequenos com temperaturas controladas. A fermentação maloláctica é feita em tanques e depois envelhecida por 11-12 meses em uma seleção das melhores barricas de carvalho americano e francês. Uma vez engarrafado é embutido para permitir a integração antes da liberação.

Composição do Vinho:

° Álcool	:	13,8-14,0 % v/v
Acidez Total	:	5,5g/L Ácido Tartárico.
PH	:	3,5
Açúcar residual	:	3,58 g / L

Notas de Cata:

esta é uma mistura que expressa a delicadeza e a elegância de um vinho único. De cor completa, generosa e vibrante. Rica em frutas doces e um toque de carvalho esfumaçado. O paladar é complexo e estruturado com um sabor distinto na boca, taninos quentes e macios.

Harmonização:

Servir a 18°C acompanhados com alimentos picantes, massas e qualquer tipo de carne cozida ou grelhada.

