



# Regidor

*de Villarrica*

## CARMÉNÈRE SELECTED

**Variedade:**

100% Carménère

**Denominação de Origem:**

Valle Central

**Vinhedos:**

As uvas proveem de vinhedos localizados na zona central do Chile. Estabelecidos sobre solos de fertilidade média e com um clima templado.

**Vinificação:**

A uva é colhida a mão e fermentada entre 24°-28°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável.

**Composição do Vinho:**

o Álcool	:	13 % v/v
Acidez Total	:	5,6 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,7

**Notas de Cata:**

Vinho de cor vermelho cereja com notas púrpura. Aroma a frutas e especiarias pretas. Na boca é taninos frutados, equilibrados e aveludados.

**Harmonização:**

Ideal como um aperitivo e para acompanhar massa vermelha magra, bem como queijos e legumes salteados. Servir entre 16-18 ° C.

