

TRIPANTU

CARMÉNÈRE
GRAN RESERVA

Variedade:

100% Carménère

Denominação de Origem:

Valle del Maule

Vinhedos:

Uvas de vinhas localizadas no Vale do Maule. Estabelecido em solos argilo-graníticos, de fertilidade média e com clima temperado com estação seca prolongada.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente com uma maceração a frio durante 5 dias e fermentadas entre 24 ° -28 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Depois é feita uma maceração pós-fermentativa de 10 dias. Depois disso, o vinho é transferido para barricas de carvalho americano e francês por 12 meses.

Composição do Vinho:

o Álcool	:	13,5 % v/v
Acidez Total	:	5,4 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,75

Notas de Cata:

Vinho tinto cor ameixa com tons de violeta. Aroma a murta, pimenta preta, chocolate amargo. Na boca tem taninos doces, redondos e firmes.

Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes brancas de caça, massas com molho de ervas finas e queijos. Servir entre 16-18 ° C.

