

# TRIPANTU

## CARMÉNÈRE RESERVA

### Variedade:

100% Carménère

### Denominação de Origem:

Valle Central

### Vinhedos:

Uvas de vinhedos localizados na zona central do Chile. 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 5 dias. Assim que finalizada, o vinho é transferido para de carvalho americano e francês por 6 meses.

### Composição do Vinho:

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

### Notas de Cata:

Vinho tinto cereja com notas violetas. Aroma de ameixa preta, pimenta preta e tabaco. O paladar é equilibrado com taninos aveludados e doces.

### Harmonização:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas de caça, massas, além de queijos macios. Servir entre 16-18 ° C.

