



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,70%

Acidez Total: 5,40 g/l de ácido tartárico

pH: 3,55

Açúcares totais em glicose: 3,20 g/l

Casas del Bosque

Gran Reserva Carignan


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 4,0% e Carignan 96,0%

SAFRA: 2014

TERROIR: Vale do Maule

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 13,7%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Um tributo à elegância e complexidade, caracterizada por aromas intensos que revelem as maiores riquezas da uva. Vinhos encorpados, de grande concentração e perfeitamente integrados à madeira, cúmplices indiscutíveis que evoluem de forma harmoniosa na garrafa. Criados para ocasiões especiais.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Vermelho rubi de grande profundidade, intenso e brilhante.

OLFATO: Este exímio exemplar de Carignan revela ao olfato uma vibrante mineralidade combinada com notas de mirtilo, tabaco de cachimbo e folhas secas de tomate. Um vinho de incrível complexidade, com perfeito equilíbrio entre fruta e madeira.

PALADAR: Na boca a acidez fresca dá lugar a ricas notas de café expresso e cedro. O carvalho proeminente soma-se aos taninos firmes da uva, formando a espinha dorsal deste potente Carignan. Frutas negras aparecem de forma abundante e são carregadas pela viva acidez, resultando em um longo e succulento final de boca.

HARMONIZAÇÃO: Carne de panela, Lasanha à bolonhesa e Ossobuco

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual e seletiva;
- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Seleção de bagas;
- Fermentação alcoólica durante 17 dias com temperatura máxima de 32°C com remontagens constantes;
- Maceração pós-fermentativa durante 6 dias, totalizando 23 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Maturação em barricas de carvalho francês por 21 meses, 32% em barricas novas e 68% em barricas de terceiro uso;
- Envase;
- Envelhecimento em cave por 6 meses;
- Rotulagem.