

LEÓN TARAPACÁ CARMÉNÈRE

VALE CENTRAL · CHILE

Jovem e frutado, León Tarapacá busca expressar o caráter natural de cada variedade que lhe deu origem. São vinhos atrativos, com cores intensas e boa concentração, e, prontos para serem apreciados ainda jovens. Uma ótima pedida para o dia a dia!



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale Central

UVAS

Carménère

SAFRA

2023

TEOR
ALCOÓLICO
13%

SERVIÇO
16 °C - 18 °C

HARMONIZAÇÃO

Carnes, queijos, comidas ricas em especiarias.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, mantendo a temperatura em torno de 26°C- 28°C
- ◆ as remontagens são frequentes para aumentar a extração de taninos e antocianinas
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio em barricas de carvalho francês e americano por 2-3 meses

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi, vivo e brilhante.

Aroma. é uma ótima introdução a uva francesa Carménère. Este tinto jovem e versátil apresenta boa intensidade aromática, com frutas vermelhas e pretas maduras aliadas a ligeiras notas de especiarias.

Sabor. é redondo, com acidez equilibrada e taninos macios. Sem dúvida, um vinho fácil de agradar.