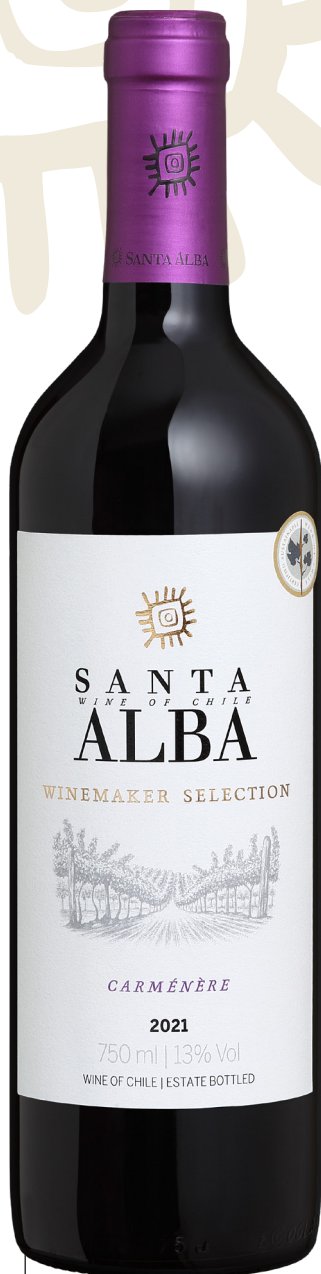


SANTA ALBA

Winemaker Selection CARMÉNÈRE



861

750 ml

EAN 13: 7802940006431

DUN 14: 17802940006435

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7 kg

Caixa: 15,5 x 23,5 x 30 cm

Garrafa: 7,45 x 7,45 x 29,3 cm

Pallet: 30 x 3 = 90 caixas



ORIGEM

Valle Central - Chile



SOLO

Majoria solos profundos de textura franco-argilosa.



CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.



TIPO DE UVA

Carménère

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2,55 g/L

ACIDEZ

Leve

TANINO

Médio

CORPO

Médio



COLHEITA

Colheita manual e mecanizada, na segunda quinzena de abril.

VINIFICAÇÃO

Maceração curta de 10 a 12 dias, com remontagens abertas. Temperatura de fermentação entre 26 e 28°C.

GUARDA

Vinho mantido com suas borras finas em tanques de aço inoxidável até ser engarrafado.



VISUAL

Cor vermelha intensa com reflexos violetas.



AROMAS

Notas expressivas de aroma e tabaco, com um toque de especiarias.



PALADAR

Entrada suave de boca, de corpo médio, taninos sedosos.



GASTRONOMIA

Aperitivo, carnes vermelhas, massas, aves, queijos e pizzas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.