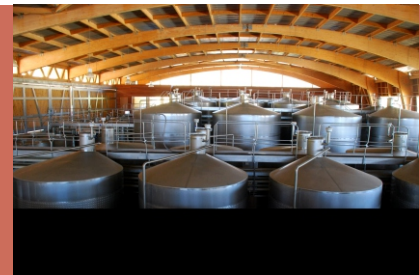


Viña Chocalan
KOAN GRAN RESERVE CARMENERE
Valle del Maipo, Chile



UVAS: 85% Carmenère, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: A colheita foi feita manualmente no início de maio. Meticulosa seleção das uvas em mesa de separação. Maceração pré-fermentativa a frio a 8°C, durante 8 dias, em tanques de aço inoxidável. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada entre 26°C e 28°C. ao fim da fermentação, o vinho permanece mais 6 a 8 dias em contato com as cascas. 80% do blend amadurece em barricas de carvalho francês e americano por um período de 12 meses.

COMENTÁRIOS: Cor rubi-vermelho profundo. O vinho apresenta aromas de frutas pretas maduras, cerejas, ameixa e cravo. Notas leves de cedro em uma camada de especiarias e chocolate amargo. Taninos finos e elegantes, muito equilibrado e frutado.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 17°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e suculentas, paleta de cordeiro e queijos maduros.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554