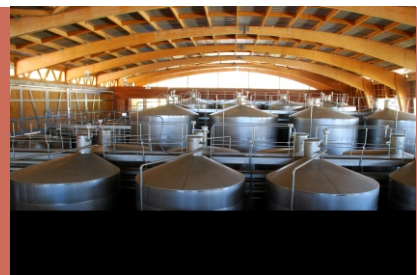


Viña Chocalan
KOAN RESERVE CABERNET SAUVIGNON
Valle del Maipo, Chile



UVAS: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Carménere

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: A colheita foi feita manualmente no fim de abril. Seleção das uvas em mesa de separação. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada entre 26°C e 27°C. 20% do vinho amadurece em barricas de carvalho francês e americano por um período de 6 meses.

COMENTÁRIOS: Cor rubi intenso. No nariz apresenta aromas de café, frutas escuras assadas, ameixa e cereja. Na boca é macio, bem estruturado com final longo e persistente.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Guisado de carne com molho, carnes assadas, paleta de cordeiro, porco, churrasco e queijos maduros.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554