

**Viña Chocalan**  
KOAN SPECIAL RESERVE CARMENERE  
Valle del Maipo, Chile



UVAS: 85% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot e 5% Malbec

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual na segunda semana de maio. O mosto foi inoculado com leveduras selecionadas e fermentado em tanques de aço inoxidável com temperaturas controladas entre 26°C e 28°C. 50% do *blend* amadureceu em barricas de carvalho francês e americano por um período de 6 meses e o outro 50% amadureceu em tanque de aço inoxidável.

COMENTÁRIOS: Cor púrpura escuro. Aromas de menta, amora silvestre e ameixa. Rico e suave, com uma textura carnuda. Notas de chocolate com especiarias são combinadas com notas defumadas e baunilha. Acabamentos com um sabor persistente.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 17°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas com molho picante, *roast beef*, cordeiro grelhado e costela de porco.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554