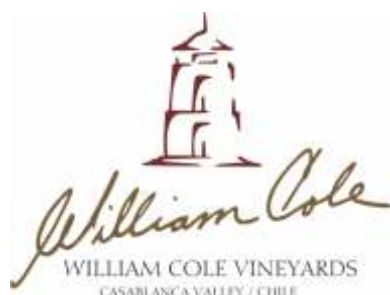


William Cole

COLUMBINE SPECIAL RESERVE CARMENERE 2013

Valle de Colchagua, Chile



UVAS: 100% Carmènère

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Uvas provenientes de Colchagua, o terroir ideal para a Carmenère no Chile. A colheita foi feita manualmente em meados de maio. Fermentado em tanques de aço inoxidável por 10 dias. Amadurecimento por 12 meses em barricas de carvalho francesas.

COMENTÁRIOS: Cor rubi brilhante e profundo. Apresenta no nariz distintas notas de pimenta negra e grafite que combinam com perfeição a frutas negras como amoras e mirtilos. Na boca, mostra-se estruturado, equilibrado e encorpado, com taninos finos e maduros, longa persistência e delicioso retro-olfato. Tem excelente potencial de guarda.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: ideal para acompanhar paleta de cordeiro, pimentões recheados, magret de pato, queijos condimentados.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554