



## Cefiro Reserva Carmenére

Cód produto: 510917 - 750 ml  
511767 - 375 ml

### FICHA TÉCNICA



**Nome:** Cefiro Reserva Carmenére

**País:** Chile

**Região:** D.O. Vale do Casablanca

**Linha:** Cefiro

**Variedade:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de inox com temperaturas controladas e remontagens, para melhor extração de cor e aromas é feita uma maceração pós-fermentativa por 13 dias a 22°C, a fermentação maloláctica (transformação do ácido málico em ácido láctico) ocorre a 20°C. O seu amadurecimento é feito em barricas de carvalho francês por 9 meses por fim o vinho permanece por 3 meses em adega antes de ser comercializado.

**Análise Sensorial:**

**Visual:** Vermelho rubi com reflexos violáceos.

**Olfativa:** Frutas escuras, floral e especiarias.

**Gustativa:** Seco, corpo médio, boa acidez, taninos finos e final equilibrado.

**Harmonizações:** Carnes Vermelhas, Cozinha Thai, Massas Leves, Pratos a base de Funghis

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**teor alcoólico:** 14,1% vol.

**EAN:** 7804350003581

**DUN:** 17804350003588

#### UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
30 cm	7 cm	7 cm	1,370 kg

#### CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
31 cm	26 cm	34 cm	8,700 kg	12 x 750 ml

#### PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
14 cxs	4 cxs	56 cxs