



Reserva de Família Carmenère

Cód produto: 510662 - 750 ml

FICHA TÉCNICA



Nome: Reserva de Família Carmenère

País: Chile

Região: Vale de Rapel

Linha: Reserva de Família

Variedade: Carmenère

Produção: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperaturas controladas a 28-30°C. A maceração pós-fermentativa se desenvolve a 25°C durante 20 dias. A fermentação malolática e o amadurecimento são feitos em barricas de carvalho francês por 12 meses, sendo 20% de barricas novas e 80% de segundo e terceiro uso

Análise Sensorial:

Visual: Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.

Olfativa: Frutas escuras (cereja, amoras) e especiarias.

Gustativa: Seco, encorpado, boa acidez taninos finos, final longo e equilibrado.

Harmonizações: Carnes de Caça, Carnes Vermelhas, Pratos Condimentados

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Premiações: Medalha Ouro, Outras Premiações, Outras Safras, Patricio Tapia, Wine Enthusiast Safra 2011 90 Pontos Wine Spectator;

Safra 2011 Medalha de Ouro Mundus Vini;
Safra 2011 91 pontos Ultimate Wine Challenge;
Safra 2011 Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas;
Safra 2008 90 pontos Guia Descorchados (Patricio Tapia);
Safra 2007 90 pontos Robert Parker;
Safra 2007 91 Pontos Wine Enthusiast;
Safra 2007 88 Pontos Wine Spectator.

teor alcoólico: 14,5% vol.

EAN: 7804350002225

DUN: 27804350002229

UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
32 cm	7,5 cm	7,5 cm	1,800 kg

CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
11 cm	34 cm	59 cm	11,850 kg	6 x 750 ml

PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
10 cxs	5 cxs	50 cxs