

Cangrejo Carmenere Gran Reserva 2017

DESCRIÇÃO

Com passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês, apresenta tons escuros carmim. Aromas intensos de frutas vermelhas, pimenta preta, compotas de ameixa e cereja. As notas minerais aparecem ao lado das de carvalho, tabaco e baunilha. Grande corpo e concentração, taninos finos e boa acidez. Final longo na boca.



Produtor

Antawara Wines.



Região/País

Maipo, Chile.



Uva

100% Carmenere.



Maturação

Envelhecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

14%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

18° a 20°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Carmin escuro.



Aroma

Aromas intensos de frutas vermelhas, mirtilos maduros, amoras silvestres e especiarias como pimenta preta. As notas minerais aparecem junto com um agradável aroma de carvalho tostado, fumaça e baunilha.



Paladar

Encorpado, grande concentração, com taninos aveludados, acidez equilibrada e belos sabores de mirtilo e amoras. Vinho elegante com final longo.



Harmonização

Acompanha muito bem carne grelhada, cordeiro, massas e ensopados.

