

Cangrejo Carmenere Reserva 2018

DESCRIÇÃO

Este Carmenere passa 8 meses em barricas de carvalho americano. Possui uma cor vermelho rubi profunda com reflexos violáceos. Aromas intensos de especiarias, frutas vermelhas e pretas. Revela um agradável aroma de carvalho tostado e baunilha. Corpo equilibrado com taninos firmes e boa acidez natural. Na boca tem um final longo.



Produtor

Antawara Wines.



Região/País

Maipo, Chile.



Uva

100% Carmenere.



Maturação

Estágio em barricas de carvalho americano durante 8 meses.

Tipo

Tinto

Teor alcoólico

13%

Volume

750 ml

Temperatura de serviço

18° a 20°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



Visual

Cor vermelha rubi profunda com reflexos violáceos.



Aroma

Aromas intensos de especiarias, frutas vermelhas e mirtilos. Revela um agradável aroma de carvalho tostado e baunilha.



Paladar

Encorpado, equilibrado, com uma boa acidez natural, belos sabores de fruta e taninos aveludados. Persistente, se mostra um vinho redondo e sedoso.



Harmonização

Excelente companheiro de lombo de porco, aves, massas com molho à base de carne, carnes grelhadas e comida apimentada.

