

SOL DE CHILE



Sol De Chile Carménère
750ml - Vino Tinto
REGIÓN: Valle del Maule - Chile

VIÑAS: Las uvas provienen de los viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule.

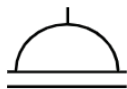
VINIFICACION: Las uvas Carménère fueron cosechadas a fines de abril. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 26 ° a 28 ° C durante un período de siete días. Antes del embotellado, el vino se estabiliza y se filtra con cuidado para mantener toda la fruta.



Carménère



Nuestro vino tiene un intenso color rojo violáceo. Sus aromas nos recuerdan a frutas rojas frescas con toques de ciruela. En boca es suave y redondo, con taninos dulces y maduros.



Una gran opción para combinar con la carnes rojas suaves, pollos y quesos suaves.

Servir a 16°-18°C



Vinal s.a.s

Carrera 12A # 78-53, Bogotá - Colombia
T: 311.216.9951 / 304.544.7776 / 323.307.4980 / 321.698.6914

SÍGUENOS

