

Quereu Carménère 2023

Tinto



UVAS

100% Carménère

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Sem madeira

PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Quereu - Fox Wines

TEOR ALCOÓLICO

13,3%

AÇÚCAR

3,9 g/l

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

3,47

DEGUSTAÇÃO

No nariz, combina aromas de frutas vermelhas e especiarias. No paladar, é um vinho leve, elegante e ao mesmo tempo concentrado, com taninos suaves e longa persistência.

TERROIR

Vale Central

ELABORAÇÃO

Uvas colhidas e selecionadas cuidadosamente. Foi feita maceração pré-fermentação de 48 horas. A fermentação foi feita em tanques de aço inox por um período de 8 dias a temperatura controlada de 28-29 °C. Em seguida, foi feita uma maceração sobre as borras durante 4 dias.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar massas, queijos, carnes brancas e chop suey de verduras. Servir entre 16 e 18 °C.