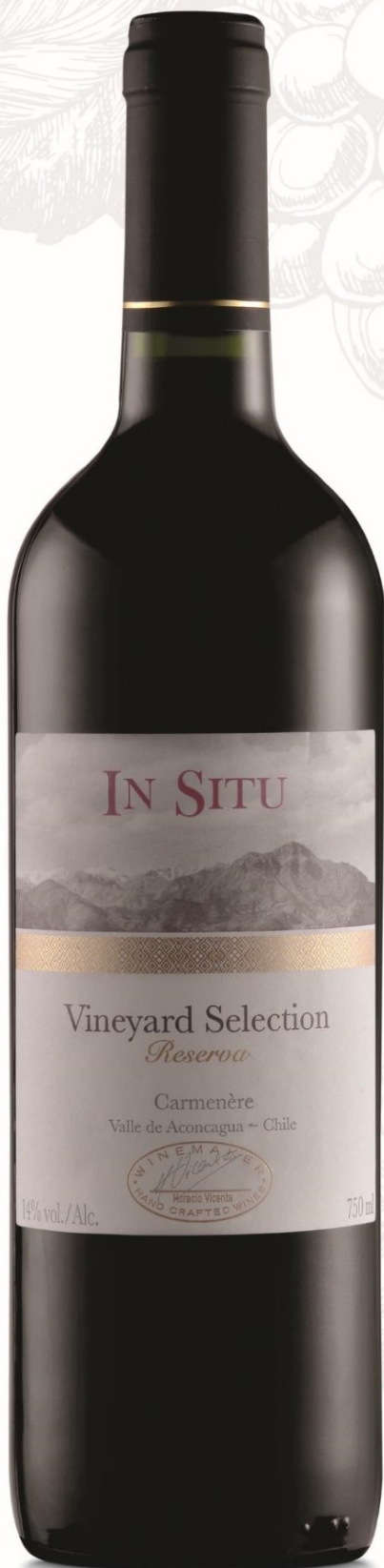


In Situ Reserva Carmenère

CÓD. 946

PRODUTOR

Viña San Esteban



A linha IN SITU produzida pela Viña San Esteban, é o resultado da paixão de três gerações pelo terroir do Alto Aconcágua. Fundada por José Vicente, e seu filho Horácio, enólogo da Universidade de Bordeaux, a vinícola tem como objetivo produzir vinhos de alta qualidade no Vale do Aconcágua. A combinação única de solo, luz e água que o Vale do Aconcágua apresenta, também desempenha um papel importante no sucesso de Viña San Esteban. O terroir Alto Aconcágua é perfeito para o cultivo de vinhas, produzindo uma grande variedade de uvas de qualidade

Tipo: Tinto

Região: Vale do Aconcágua

Uva: 90% Carménère / 10% Merlot

Cor: Vermelho Carmim Intenso

Corpo: Médio

Notas de degustação:

Aromas de frutas vermelhas e negras com notas de especiarias e toques de café. No palato é intenso e estruturado com taninos potentes. Final longo, elegante e frutado.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente e fermentadas em aço inoxidável com controle de temperatura (28 ° C).

Maturação: O mosto é macerado durante 16 dias, e então é armazenado em aço inoxidável (50%) e em barricas de carvalho francês e 225 litros americanos (50%). Uma vez engarrafado, é armazenado por pelo menos 3 meses antes de entrar no mercado.

Tempo de guarda: 4 anos

Teor alcoólico: 14%

Volume: 750ml

Temperatura de Serviço: 15° à 17°

Harmonização:

Um vinho elegante que combina com pratos picantes ou carnes condimentadas.

Costazurra