

VINHO TINTO INDOMITA DUETTE CABERNET SAUVIGNON-CARMENÈRE

País de Origem	Chile	
Região	Valle do Maipo	
Produtor	Viña Indómita	
Safra	2020	
Castas	60% Cabernet Sauvignon 40% Carménère	
Temp. Serviço	17°C	
Guarda	8 anos	
Harmonização	Queijos de pasta dura Embutidos Carnes vermelhas Massas com molhos cremosos Cordeiro	
Análises	Álcool: 13,9% Acidez: 3,72g/l	PH: 3,50 Açúcares totais: 3,70g/l
Barrica	12 meses em barrica de carvalho francês.	
Vinificação	Este vinho é fruto de um estudo de parcelas de vinhas muito detalhado feito pela Viña Indómita. É um corte das duas uvas mais plantadas no Chile. É feito maceração pré-fermentativa de 3 dias seguidas de Fermentação clássica com temperatura controlada para posterior estágio em barricas de carvalho francês novas.	
Notas de Prova	Apresenta cor rubi profunda. Complexos e diversos aromas maduros e de especiarias com notas balsâmicas e licorosas. Na boca é estruturado, equilibrado em acidez e pleno em fruta.	
Prêmio	James Suckling - 91 pontos	



Cód. 21816