

VINHO TINTO INDÓMITA RESERVA CARMENÈRE 2021

País de Origem	Chile	
Região	Valle del Maipo	
Produtor	Viña Indómita	
Safra	2023	
Castas	Carmenère	
Temp. Serviço	14° a 16°C	
Guarda	3 anos	
Harmonização	Carnes de caça Risotos Filés Cozinha étnica (tailandesa, chinesa, árabe)	
Análises	Álcool: 13,7% Acidez: 4,79g/l	PH: 3,43 g/l Açúcares totais: 3,8g/l
Barrica	5 meses em barril de carvalho.	
Vinificação	Carmenère feito de uvas selecionadas proveniente das vinhas próprias das vinícolas do Vale do Maipo. As variedades tintas do Vale do Maipo crescem em um clima mais quente. Associado aos solos pobres de baixa fertilidade há uma maturidade adequada das uvas.	
Notas de Prova	Cor rubi intensa. Aromas de bagas selvagens vermelhas e pretas, trufas, páprica, pimenta e cravo. Corpo sedoso característico de Carmenères maduras oferece uma completa e agradável experiência.	



Cód. 21821