

VINHO TINTO INDÓMITA VARIETAL CARMÉNÈRE 375ML 2023

País de Origem	Chile
Região	Valle do Maipo
Produtor	Viña Indómita
Safra	2023
Castas	Carménère
Temp. Serviço	17°C
Guarda	3 Anos
Harmonização	Carnes vermelhas Queijos
Análises	Álcool: 12,70% PH: 3,59 Acidez: 4,22g/l Açúcares Totais: 3,54
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	Fermentação alcoólica tradicional em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.
Notas de Prova	Coloração vermelha escuro com tons violáceos. Seus aromas lembram frutas silvestres, trufas e violetas. Possui a típica personalidade picante e herbácea do Carménère. Na boca é macio, muito elegante e com agradável final.



Cód. 21601