

VINHO TINTO INDÓMITA GRAN RESERVA CARMENÈRE

País de Origem	Chile
Região	Valle do Maipo
Produtor	Viña Indómita
Safra	2020
Castas	Carmenère
Temp. Serviço	17°C
Guarda	5 anos
Harmonização	Cordeiro Comida Árabe Massas Comida Oriental Comida Hindu
Análises	Álcool: 13,80% PH: 3,57 Acidez: 3,55g/l Açúcares totais: 3,96g/l
Barrica	13 meses em barrica de carvalho de primeiro uso, sendo 70% francês e 30% americano.
Vinificação	Maceração a frio por 4 dias. Fermentação alcoólica tradicional em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.
Notas de Prova	Grande representante desta emblemática casta. Profunda coloração vermelho escuro com tons violáceos. Seus aromas lembram frutas silvestres negras, cassis, cravinho e baunilha. Há também leves notas de pimenta. Muito complexo e concentrado. Taninos macios, longos e sedosos.



Cód. 21770