

VINHO TINTO NATURA VARIETAL CARMÉNÈRE

País de Origem	Chile
Região	Valle Central
Produtor	Viña Indómita
Safra	2022
Castas	Carménère
Temp. Serviço	17°C
Guarda	4 anos
Barrica	Sem estágio em barricas.
Harmonização	Cordeiro Carne Assada Queijo Maturados Massas Molhos Agrídoces
Análises	Álcool: 12,90% PH: 3.55 Acidez: 3.30 g/l Açúcares totais: 3,44g/l
Vinificação	Este carménère provém do Valle Central, região de clima mediterrâneo com alta variação de temperatura entre dia e noite. A colheita é sempre feita nas primeiras horas do dia e encalhada rapidamente para a adega. Após passagem na mesa seletora, as uvas passam pelo processo de maceração a frio durante 2 dias em cuba de inox. Fermentação alcoólica durante 7 dias entre 25-27 C. É feita a fermentação maloláctica de forma nativa e depois o vinho estagia em tanques de aço inoxidável antes do engarrafamento.

Notas de Prova A Indómita é uma das poucas vinícolas chilenas com certificado de sustentabilidade. Todo o processo da vinícola é feito com a menor intervenção possível e com máximo respeito a natureza. A linha Natura surge com a proposta de exaltar a pureza do terroir chileno, sempre produzindo vinhos de alta qualidade. Este Merlot é fruta pura! Sua coloração é rubi intensa. Seu aromas são de frutas vermelhas maduras com um toque de especiarias. Seu paladar é limpo, de corpo médio, com a fruta predominado e taninos bem integrados. Seu final é saboroso e suculento.



Cód. 21606