

## VINHO TINTO POLERO CARMENÈRE

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: 3,54g/l
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. 21802