

VINHO TINTO INDOMITA DUETTE CABERNET SAUVIGNON-CARMENÈRE

País de Origem	Chile
Região	Valle do Maipo
Produtor	Viña Indómita
Safra	2018
Castas	60% Cabernet Sauvignon 40% Carmenère
Temp. Serviço	17°C
Guarda	8 anos
Harmonização	Queijos de pasta dura Embutidos Carnes vermelhas Massas com molhos cremosos Cordeiro
Análises	Álcool: 14,30% PH: 3,50 Acidez: 3,57g/l Açúcares totais: 3,24g/l
Barrica	12 meses em barrica de carvalho francês.
Vinificação	Este vinho é fruto de um estudo de parcelas de vinhas muito detalhado feito pela Viña Indómita. É um corte das duas uvas mais plantadas no Chile. É feito maceração pré-fermentativa de 3 dias seguidas de Fermentação clássica com temperatura controlada para posterior estágio em barricas de carvalho francês novas.
Notas de Prova	Apresenta cor rubi profunda. Complexos e diversos aromas maduros e de especiarias com notas balsâmicas e licorosas. Na boca é estruturado, equilibrado em acidez e pleno em fruta.



Cód. 21816