



MARAY

RESERVA

CARMENÈRE 2018

ORIGEM

Esta vinícola está localizada em Cachapoal, uma das melhores áreas do Chile para a produção de Carmenère. Foi plantada em 1950 e agora produz baixos rendimentos, refletidos em vinhos de alta qualidade.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para saborear com queijo, carne ou, melhor ainda, sua pizza favorita.

TEMPERATURA

Beber de preferência a 18°C.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

O vinho tem uma cor vermelha intensa com notas roxas. O aroma mostra fragrâncias de frutas negras com notas de pimenta e especiarias. Ao paladar, é macio, com taninos aveludados, combinando perfeitamente com as notas das barricas de carvalho francês em que o vinho envelheceu por seis meses. Um vinho elegante, complexo e suave. Combina perfeitamente com carne vermelha assada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

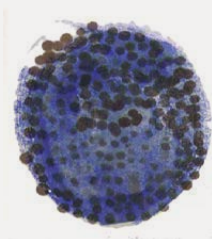
Variedades: 100% Carmenère

Teor alcoólico (Vol%): 14%

PH: 3.44

Acidez Total: 3,28 g/l (Ácido tartárico: 5,03 g/l)

Açúcar residual: 3,09 g/l



MARAY
wines



www.maraywines.com