

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Alto de La Ballena Blend

Tipo: Vinho tinto seco

Varietade: Tannat 50% - Merlot 35% - Cabernet Franc 15%.

Origem: Maldonado, Uruguai

Colheita: Colheita manual.

Elaboração: Cada variedade de uva foi colhida e vinificada separadamente. A fermentação alcoólica foi realizada em cubas de aço inoxidável, com temperatura controlada. Apenas a uva tannat passou por envelhecimento em barris de carvalho americano de segundo e terceiro uso durante 6 meses.

Aroma: Intenso, com destaque para aromas frutais como cerejas e amoras, além de notas mais sutis de passas e um leve toque de tabaco.

Cor: Vermelho granada intenso.

Paladar: Com entrada suave, de boa estrutura e intenso. Um vinho redondo. Com notas de azeitonas negras, de final persistente.

Álcool: 13,5% vol.

Açúcar Residual: 2,4 g/L.

Acidez Total: 5,4 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 3 a 5 anos.