

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



### Bustamante Mantum

**Tipo:** Vinho tinto seco

**Variedade:** 60% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenere e 20% Merlot.

**Origem:** Valle Del Maule - Chile.

**Clima:** Seco e muito sol.

**Colheita:** Colheita manual.

**Vinificação:** A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável.

**Envelhecimento:** 12 meses em barricas francesas de primeiro uso e 12 meses nas caves com temperatura controlada.

**Cor:** Violáceo profundo.

**Aroma:** Nariz completo, com frutas vermelhas maduras, cereja, amora e frutas secas.

**Paladar:** Com uma madeira sutil, rica acides e impecável madureza e aporte de uma madeira elegante, taninos finos e abundantes dão um final amplo.

**Temperatura de Serviço:** 16°C

**Tempo de guarda:** mais de 10 anos.