

DESDE 1987

LA CHARBONNADE
IMPORTADORA



Clos Andino Le Carmeneré

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 85% Carmeneré;
10% Cabernet Sauvignon; 5%
otros.

Origem: Maule - Chile

Colheita: Manual

Vinificação: Maceração a
8°C. Fermentação a 25°C com
uma leve maceração.

Aroma: Notas típicas de
frutas negras, cerejas
secas e um toque defumado.

Cor: Vermelho profundo com
reflexos violáceos.

Paladar: Volumoso, mas
equilibrado com taninos
macios de vinhos finos.

Álcool: 13,0% Vol.

Açúcar Residual: 2,2g/l

Acidez Total: 3,4g/l

Temperatura de Serviço:
18°C

Tempo de guarda: 7 a 10
anos.